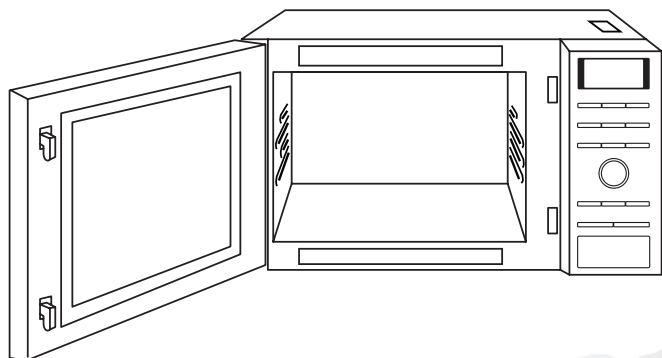


Panasonic®

Manuel d'utilisation

Four à micro-ondes / convection

Pour usage domestique seulement



Modèle NN-CF770M

INVERTER

1 000 W



**IL EST RECOMMANDÉ DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT D'UTILISER
L'APPAREIL ET DE LE CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

For English Instructions, turn over.

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive
Mississauga, Ontario
L4W 2T3
Tél.: (905) 624-5010
www.panasonic.ca

F00039M80CP
IP0910-0
Imprimé en Chine

© Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2010.

Table des matières

Informations de sécurité

Précautions pour la cuisson par micro-ondes	3
Importantes mesures de sécurité à prendre	4-5
Instructions d'installation et de mise à la terre	6-7
Mises en garde	8-9

Utilisation

Panneau des commandes	14
Écran d'affichage	15
Fonctions du sélecteur	15
Mise en route	16
Fonctions et caractéristiques	16
Réglage de l'horloge	17
Système de verrouillage	17
Mode DÉMO	17
Fonction Menu à l'écran (OUI/NON)	17
Sélection de la puissance et de la durée de cuisson	18
Cuisson rapide par minute	18
Maïs éclaté	19
Fonction Plus/Moins	19
Turbo décongélation avec système Inverter	20
Conseils et techniques de décongélation	20-21
Fonction Gril	22
Fonction Combinée	23
Fonction Convection	24
Réchauffage automatique	25
Cuisson automatique	25
Tableau de cuisson automatique	26-27
Minuterie (minuterie auxiliaire/temps de repos/temps d'attente)	28
Conseils pratiques	29-30
Caractéristiques des aliments	31
Techniques de cuisson	31-32
Guide sommaire	36-37

Entretien et service

Entretien	12
Guide de dépannage	33-34
Garantie après-vente	35

Information générale

Modes et ustensiles de cuisson	10-11
Diagramme des caractéristiques	13
Modes de cuisson et accessoires	15
Données techniques	38
Pour vos dossiers	38

Précautions pour la cuisson par micro-ondes

La sécurité de l'utilisateur et celle des autres est très importante.

D'importants messages de sécurité sont inclus dans ce manuel et sur l'appareil. Toujours lire et suivre tous les messages de sécurité.



Ce symbole représente un avertissement de sécurité. Il sert à avertir l'utilisateur des risques potentiels d'électrocution ou de blessures pour l'utilisateur et les autres.

Tous les messages de sécurité comportent ce symbole d'avertissement, suivi des mots « DANGER », « AVIS » ou « ATTENTION ». Ces mots signifient:



DANGER

L'utilisateur risque la mort ou des blessures graves s'il ne respecte pas immédiatement les instructions.



AVIS

L'utilisateur risque la mort ou des blessures graves s'il ne respecte pas les instructions.



ATTENTION

L'utilisateur risque d'être exposé à une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut engendrer des blessures mineures ou modérées.

Tous les messages de sécurité avertissent l'utilisateur du risque potentiel, comment diminuer la possibilité de blessure, et indiquent ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.



Précautions à prendre pour éviter tout risque d'exposition aux micro-ondes

- (a) Ne jamais faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte puisque toute opération effectuée lorsque la porte est ouverte pourrait engendrer une exposition dangereuse aux micro-ondes. Ne pas altérer, transformer, briser ou retirer les disjoncteurs de sécurité.
- (b) S'assurer qu'aucun objet ne pénètre entre la paroi avant du four et la porte, et qu'aucune poussière, gras, nettoyant ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne soient pas endommagés:
 - (1) Porte (faussée),
 - (2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés),
 - (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Confier toute réparation ou réglage à un personnel qualifié.

Nous vous remercions d'avoir arrêté votre choix sur un four micro-ondes Panasonic.

Ce four micro-ondes est un appareil de cuisson et il est important de respecter les mêmes mesures de sécurité qu'avec une cuisinière ou tout autre appareil de cuisson. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent être suivies, incluant les mesures suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE



AVIS

— Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, il est recommandé de prendre les précautions suivantes afin de prévenir tout risque de

brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes:

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les instructions concernant les "PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES" à la page 3.
3. Cet appareil doit être branché dans une prise avec retour à la terre. Voir le paragraphe "Instructions de mise à la terre" à la page 6.
4. Comme avec tout autre appareil de cuisson, **ne pas** laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
5. Installer cet appareil selon les instructions d'installation de ce manuel, à la page 6.
6. **Ne pas** obstruer les événements d'aération.
7. **Ne pas** ranger ou utiliser l'appareil à l'extérieur. **Ne pas** l'utiliser près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit où il risque d'être exposé à l'eau.
8. N'utiliser le four que pour la cuisson selon les instructions de ce manuel. **Ne pas** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit chimique dans ce four. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou pour laboratoire. Le chauffage ou l'utilisation de produits corrosifs lors du nettoyage risquerait d'endommager l'appareil ou causer des fuites de radiation.
9. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, n'utiliser qu'une éponge ou un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse (savon doux ou détergent).
10. Une surveillance constante est recommandée si l'appareil doit être utilisé par un enfant. **Ne pas** prendre pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. **Ne pas** faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé, endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.
12. **Ne pas** plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
13. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
14. **Ne pas** laisser pendre le fil d'alimentation hors de la surface où est déposé le four.
15. Ne pas tenter de réparer ou de modifier les réglages internes de l'appareil. Confier tout entretien à un personnel compétent ou consulter un centre de service Panasonic agréé.
16. Ne pas faire cuire certains aliments, tels des oeufs entiers, avec ou sans la coquille, dans le four, ni y placer des bouteilles à goulot étroit ou des contenants hermétiquement fermés, par exemple des pots en verre, car la pression pourrait les faire éclater.
17. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four:
 - (a) Ne pas surchauffer les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
 - (b) Retirer les attaches en métal des emballages avant de les placer au four.
 - (c) **S'il arrive qu'un incendie se déclare à l'intérieur du four, laisser la porte fermée, débrancher le fil d'alimentation ou couper le contact sur le circuit électrique.**
 - (d) **Ne pas** utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. **Ne pas y laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments une fois la cuisson terminée.**
18. **Liquides très chauds**

Des liquides, tel l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four. IL SE POURRAIT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS SOUDAINEMENT DÉBORDENT LORS DE LA PERTURBATION DU LIQUIDE OU DE L'INSERTION D'UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE.

Afin de prévenir tout risque de blessures:

 - (a) **BRASSER LE LIQUIDE AVANT LA CUISSON ET À MI-CUISSON.**
 - (b) **Ne pas réchauffer ensemble de l'eau et de l'huile ou des matières grasses. La pellicule huileuse enferme la vapeur et peut produire une violente éruption.**
 - (c) Ne pas utiliser de récipients à parois droites et goulots étroits.
 - (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient dans la cavité du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
19. **Ne pas** cuire directement sur le fond plat, car celui-ci pourrait craqueler, causer des blessures ou endommager le four.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE (suite)

AVIS

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES:

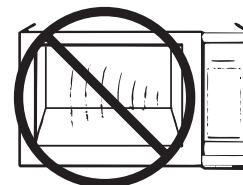
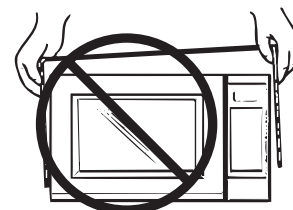
Ne pas enlever le panneau extérieur du four. Confier toute réparation à un personnel de service qualifié.

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES:

Ne pas altérer, modifier les réglages, ou réparer la porte, le cadre du panneau des commandes, ou toute autre partie du four afin de prévenir les fuites de micro-ondes.

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'INCENDIE:

1. **Ne pas** utiliser le four lorsqu'il est vide. En l'absence d'aliment ou d'eau pour l'absorber, l'énergie des micro-ondes se réfléchirait continuellement sur les parois du four, engendrant une surchauffe et des dommages.
2. **Ne pas** ranger des matières inflammables à proximité, sur ou dans le four.
3. **Ne pas** faire sécher de linge, des journaux ou tout autre matériel dans le four, ni utiliser du papier journal ou des sacs en papier pour la cuisson.
4. **Ne pas** frapper le panneau des commandes. Les commandes peuvent être endommagées.
5. **Ne pas** utiliser de papier recyclé à moins qu'il ne soit recommandé pour la cuisson micro-ondes. Il peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles.



POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'ÊTRE ÉBOUILLANTÉ:

LES POIGNÉES POUR CONTENANTS doivent toujours être utilisées pour sortir les contenants du four. La chaleur est transmise des aliments chauds au contenant de cuisson et du contenant au fond plat. Celui-ci peut également être très CHAUD une fois le contenant de cuisson sorti du four.

AVIS

1. Les joints d'étanchéité et les régions avoisinantes doivent être nettoyés avec un linge humide. Vérifier la présence de tout dommage aux joints d'étanchéité et aux régions avoisinantes et ne pas utiliser l'appareil avant qu'il n'ait été réparé par un personnel de service qualifié, formé par le fabricant.
2. Ne pas tenter de modifier ou de faire des réglages ou réparations à la porte, au boîtier du panneau de commandes, aux interrupteurs de sécurité ou à toute autre partie du four. Ne pas retirer le panneau extérieur du four qui assure la protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes. Confier toute réparation à un personnel compétent.
3. Ne pas utiliser cet appareil si LA FICHE OU LE CORDON D'ALIMENTATION sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé. Il est dangereux pour quiconque autre qu'un personnel de service compétent de procéder à une réparation.
4. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un autre semblable fourni par le fabricant.
5. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance, excepté si elles ont reçu d'une personne responsable de leur sécurité, une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil. Surveiller les jeunes enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Ne permettre aux enfants d'utiliser le four micro-ondes sans supervision que s'ils ont reçu des instructions adéquates afin qu'ils puissent le faire en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers liés à un mauvais usage, incluant l'échappement de vapeur. Afin de prévenir les brûlures, s'assurer que les enfants ne touchent pas aux surfaces intérieures chaudes ou au boîtier extérieur chaud après le fonctionnement du four.
7. Ne pas chauffer de liquides ni d'aliments dans des contenants étanches, ce qui risque de produire une explosion.
8. Prendre garde, lors du retrait du plateau de son rail, à ne pas laisser le plateau à demi-course sur le rail; en effet, le rail n'est pas muni d'une butée de blocage et le rail n'est pas conçu pour pouvoir soutenir le rail à demi-retiré.

Attention: Surfaces chaudes



Conserver ce manuel d'utilisation

Pour utiliser adéquatement ce four, lire les autres précautions de sécurité et le manuel d'utilisation.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE

Examen du four

Déballer l'appareil et retirer tout le matériel d'emballage. Examiner soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défaut du système de verrouillage ou bris de la porte. Prévenir immédiatement le détaillant si l'appareil est endommagé. **Ne pas** installer un four endommagé.

Emplacement

1. Le four doit être placé sur une surface plane et stable à une hauteur de 91,6 cm (36 po) du plancher. Placer la surface avant de la porte à 7,6 cm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour empêcher le four de basculer accidentellement durant une utilisation normale. Assurer une ventilation adéquate. **Conserver un espace libre de 15 cm (6 po) au-dessus du four, 10 cm (4 po) à l'arrière et 5 cm (2 po) à gauche et laisser l'autre côté libre. Si un côté du four doit être placé contre le mur, il ne faut pas bloquer l'autre côté. Ne pas retirer les pattes sous le four.**
 - (a) **Ne pas** obstruer les orifices de ventilation. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé. De plus, prévoir un jeu suffisant à l'arrière et sur les deux côtés du four.
 - (b) **Ne pas** placer le four dans un endroit excessivement chaud ou humide, par exemple, près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un lave-vaisselle.
 - (c) **Ne pas** utiliser le four en présence d'humidité excessive.
2. Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approuvé ni testé pour un usage commercial ou maritime ni dans un véhicule mobile.

Installation

1. **Ne jamais** obstruer les événements d'aération. S'il advenait que ceux-ci soient obstrués lorsque le four est en opération, il se produirait une surchauffe et un dispositif de sécurité très sensible couperait automatiquement le contact. Le cas advenant, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.
2. Si cet appareil a été conçu pour être encastré, utiliser le nécessaire d'encastrement approprié disponible auprès d'un détaillant Panasonic local. Suivre les instructions d'installation fournies avec le nécessaire d'encastrement.



AVIS

— UN USAGE INADÉQUAT DE CETTE FICHE À TROIS BRANCHES PEUT OCCASIONNER DES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE.

Consulter un maître-électricien ou un centre de service pour de plus amples détails concernant cette prise de terre. S'il est nécessaire d'ajouter une rallonge, n'utiliser qu'une rallonge à trois fils munie d'une fiche à trois branches avec retour à la terre et d'une prise à trois trous qui accepte la fiche du four. La capacité du câble de rallonge doit égaler ou excéder celle de l'appareil.

Instructions de mise à la terre

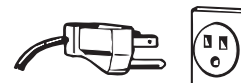
CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ DANS UNE PRISE AVEC RETOUR À LA TERRE. En cas de court-circuit, cette prise de terre permet de réduire les risques de chocs électriques. La fiche à trois branches dont est muni cet appareil s'insère dans une prise standard à trois trous incluant un retour à la terre.

- **Brancher la fiche dans une prise à 3 branches avec retour à la terre, correctement installée.**
- **Ne pas retirer la broche de retour à la terre.**
- **Ne pas utiliser un adaptateur.**

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE (suite)

Alimentation

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'emmêlement ou d'accrochage d'un cordon plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés si les précautions d'usage sont respectées. **Ne pas** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé,
 - La capacité indiquée du cordon doit être au moins égale à celle du four.
 - Le cordon d'alimentation doit comporter trois fils et une fiche à trois branches avec retour à la terre.
 - Il faut disposer le long cordon de manière qu'il ne pende pas en dehors du comptoir ou de la table d'où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.



Circuit

1. Pour un rendement optimal, brancher ce four sur un circuit électrique séparé. Aucun autre appareil ne doit être utilisé simultanément sur le même circuit électrique. Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.
2. Ce four doit être branché sur le secteur 120 V c.a., 60 Hz, 15 A ou 20 A dans une prise à trois trous. S'il advenait que l'installation électrique ne comporte pas de prise munie d'un retour à la terre, il est de la responsabilité et de l'obligation du propriétaire de consulter un maître-électricien afin de faire effectuer les modifications nécessaires.
3. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 60 Hz). Il est dangereux d'utiliser une haute tension et cela peut occasionner un incendie ou des dommages au four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable pour tout dommage résultant d'un usage du four avec une tension autre que celle spécifiée.

Brouillage télé/radio

1. L'utilisation du four à micro-ondes peut occasionner du brouillage sur la réception radio, télé ou sur un autre équipement semblable.
2. En présence de brouillage, les mesures suivantes peuvent le réduire ou l'éliminer:
 - (a) Placer la radio, le téléviseur, etc. le plus loin possible du four à micro-ondes.
 - (b) Utiliser une antenne correctement installée pour obtenir un signal de réception plus puissant.
 - (c) Nettoyer la porte et les surfaces d'étanchéité du four. (Voir "Entretien")

Fonctionnement du ventilateur

Après une utilisation répétée ou prolongée du four, le ventilateur peut s'actionner pour refroidir les composants électriques. Cela est normal et il est possible de retirer la nourriture du four pendant le fonctionnement du ventilateur. Il est recommandé de laisser le four branché jusqu'à ce que le moteur du ventilateur s'arrête de tourner.

Lampe du four

S'il est nécessaire de remplacer la lampe du four, communiquer avec Panasonic ou le centre de service le plus près pour le faire examiner ou réparer. Consulter la page 35 concernant le service à la clientèle.



MISES EN GARDE

Lors de l'utilisation du four, il est recommandé de prendre les précautions suivantes.

IMPORTANT

Les résultats dépendent de la durée et du niveau d'intensité réglés ainsi que du poids des aliments. Il y a risque d'incendie si la quantité d'aliment recommandée est réduite mais que la durée de cuisson demeure la même.

1) PRÉPARATION EN CONSERVE / STÉRILISATION / DÉSHYDRATATION DES ALIMENTS / CUISSON DE PETITES QUANTITÉS D'ALIMENTS

- **Ne pas** utiliser le four pour la préparation de conserves. Le four ne peut pas maintenir les aliments à la température requise pour la mise en conserve. Les aliments risquent une contamination et une détérioration.
- **Ne pas** utiliser le four pour stériliser des objets (biberons, etc.). Il est difficile de conserver le four à la haute température nécessaire à la stérilisation.
- **Ne pas** faire sécher les viandes, les fruits, les légumes ou les fines herbes dans le four. Des petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent brûler, s'assécher ou prendre feu.

2) MAÏS ÉCLATÉ

Le maïs éclaté peut être préparé dans un grille-maïs pour four micro-ondes. Le maïs éclaté est également disponible en sac. Suivre les directives du fabricant et utiliser une marque adéquate à la puissance du four.
ATTENTION: Le maïs éclaté pré-emballé pour four micro-ondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide de la touche de maïs éclaté (voir page 19). Sinon, le maïs peut ne pas éclater correctement ou s'enflammer et déclencher un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson. Laisser le sac refroidir avant de l'ouvrir. Afin d'éviter tout risque de brûlures lors de l'ouverture du sac, l'éloigner du visage et du corps.

3) FRITURE

- **Ne jamais** faire de friture dans le four micro-ondes. L'huile peut prendre feu et endommager le four ou causer des blessures. Un bon nombre d'ustensiles conçus pour la cuisson micro-ondes ne résistent pas à la chaleur dégagée par l'huile chaude.

4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES OEUFS ENTIERS, AVEC OU SANS LA COQUILLE.** La vapeur accumulée dans les oeufs entiers peut les faire exploser et causer des dommages au four ou des blessures. Il est sans danger de réchauffer les oeufs durs TRANCHÉS et de faire cuire des oeufs BROUILLÉS.
- **Les pommes de terre, les pommes, les courges et les saucisses** sont des exemples d'aliments à membrane non poreuse. Percer ces aliments avant la cuisson par micro-ondes pour les empêcher d'éclater.
ATTENTION: Une cuisson excessive de vieilles pommes de terre ou de pommes de terre séchées peut engendrer un incendie.

5) FOND PLAT / RÉCIPIENTS DE CUISSON / ALUMINIUM

- Les récipients de cuisson deviennent chauds pendant la cuisson au micro-ondes. La chaleur est transférée des aliments CHAUDS au récipient, puis au fond plat. Utiliser des poignées pour récipients de cuisson lors du retrait des récipients du four, des couvercles ou des pellicules plastiques des récipients de cuisson afin d'éviter des brûlures.
- Le fond plat deviendra chaud pendant la cuisson. Le laisser refroidir avant de placer des produits de papier, tels que des assiettes de papier ou des sacs de maïs éclaté pour micro-ondes, dans le four pour une cuisson au four micro-ondes.
- Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium, s'assurer d'un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les parties métalliques et les parois intérieures du four et la porte.
- **Ne pas** utiliser des plats avec garnitures métalliques afin de prévenir la formation d'étincelles.

6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

- **Ne pas** utiliser de serviettes en papier ni de tissus contenant des fibres synthétiques. Ces fibres risquent de s'enflammer. Surveiller l'usage de serviettes en papier.

7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON

- Les plats et les grilles à brunir ont été conçus pour la cuisson micro-ondes seulement. Procéder selon les instructions du fabricant. **Ne jamais** préchauffer un plat à brunir pendant plus de 6 minutes.
- Lors de l'utilisation de sacs de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. **Ne pas** utiliser les attaches en métal. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle en coton.



MISES EN GARDE

(suite)

8) THERMOMÈTRES

- **Ne jamais** utiliser de thermomètre à viande ordinaire dans un four micro-ondes. Utiliser un thermomètre à viande ou un thermomètre à bonbons pour four micro-ondes. Autrement, il peut y avoir formation d'étincelles.

9) PRÉPARATION POUR NOURRISSONS / ALIMENTS POUR BÉBÉS

- **Ne pas** réchauffer la préparation pour nourrissons ou les aliments pour bébés dans le four micro-ondes. Le contenant ou la surface extérieure en verre peut paraître chaude, mais l'intérieur peut être si brûlant qu'il peut causer des brûlures dans la bouche et l'oesophage de l'enfant.

10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

- Lors du réchauffage de pâtisseries, vérifier la température de toute garniture avant de manger. Certaines garnitures peuvent être très chaudes même si l'aliment est tiède. (ex.: beignes à la gelée).

11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

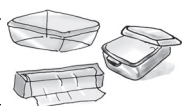
- **Ne pas** utiliser le four pour autre chose que la cuisson des aliments. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffement. **NE PAS** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit chimique dans ce four.
- Avant l'utilisation, s'assurer que les ustensiles ou les récipients peuvent être utilisés dans un four micro-ondes.
- **NE PAS** tenter d'utiliser ce four micro-ondes pour sécher du papier journal, des vêtements ou tout autre matériau. Il y a risque d'incendie.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, **NE PAS** ranger des objets autres que les accessoires du four à l'intérieur du four pour les cas où il serait accidentellement mis en marche.
- Cet appareil ne doit pas être mis en marche en mode micro-ondes ou cuisson combinée **SANS ALIMENTS DANS LE FOUR**. Cela pourrait endommager le four.
- Si de la fumée se dégage ou si un incendie éclate dans le four, appuyer sur la touche **Arrêt/Réencclenchement** et laisser la porte fermée jusqu'à ce que le feu soit éteint. Débrancher le cordon d'alimentation ou retirer le fusible du panneau électrique.
- Il faut déplacer les liquides chauds avec une extrême prudence.
- Lors de la manipulation de contenant de cuisson, prendre garde de ne pas renverser le contenu.
- Éviter la vapeur chaude qui peut causer des brûlures graves.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur du nettoyeur pourrait pénétrer dans les composants actifs et endommager en permanence le four ou causer des blessures.
- L'utilisation d'accessoires non recommandé par Panasonic pourrait causer des blessures.

12) UTILISATION DE L'ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE

- Les surfaces extérieures du four, y compris les événements d'aération du boîtier et de la porte, deviennent chaudes pendant la cuisson à convection, la cuisson à modes combinés ou la cuisson au gril. Afin de prévenir les risques de brûlures, faire preuve de prudence lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte et lors de la mise en place ou du retrait d'aliments ou d'accessoires.
- Des éléments chauffants se trouvent dans le haut et le bas du four. Pendant ou après la cuisson à convection, la cuisson à modes combinés ou la cuisson au gril, toutes les surfaces intérieures du four sont très chaudes. Pour prévenir les risques de brûlures, prendre garde à ne pas toucher ces surfaces.
- De même, **POUR ÉVITER DE SE BRÛLER**, faire preuve de prudence lors du contact avec des pièces accessibles du four lorsque celui-ci fonctionne dans le mode de cuisson à convection, de cuisson à modes combinés ou de cuisson au gril, parce que ces pièces peuvent devenir très chaudes.

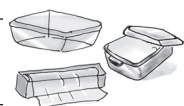
13) AVANT D'UTILISER LE FOUR

- Avant la première utilisation du four, essuyer tout excès d'huile sur son boîtier et faire fonctionner le four sans aliments ni accessoires dans le mode Convection à 230 °C (450 °F), pendant 10 minutes. Cela aura pour effet de faire s'évaporer l'huile **utilisée pour protéger le four contre l'oxydation. Par la suite, ne jamais utiliser le four sans y placer des aliments** (à l'exception de la période de préchauffage dans le mode Convection).



Modes et ustensiles de cuisson

Article		Micro-ondes	Gril	Convection	Combinée	Commentaires
Mode de cuisson		Micro-ondes	Élément chauffant	Élément chauffant	Micro-ondes et élément chauffant	Voir page 15.
Papier d'aluminium		Oui, pour protéger seulement	Oui	Oui	Oui, pour protéger seulement	De petits morceaux d'aluminium peuvent être enroulés autour des pièces minces de la viande ou la volaille pour prévenir la surcuisson. Risque d'étincelles si l'aluminium est trop proche des parois ou de la porte du four, et de dommage au four.
Plat à brunir		Oui	Non	Non	Non	Les plats à brunir sont conçus pour la cuisson par micro-ondes seulement. Vérifier les instructions et le tableau de chauffage du plat. Ne pas préchauffer plus de 6 minutes.
Vaisselle	Étiquetée "Pour four et micro-ondes"	Oui	Oui	Oui	Oui	Vérifier les directives du fabricant pour l'usage et l'entretien avant de mettre au four micro-ondes ou convection. Certains morceaux sont étiquetés au verso "Pour four et micro-ondes"
	Étiquetée "Pour micro-ondes"	Oui	Non	Non	Non	
	Non étiquetée	?	Non	Non	Non	Faire l'essai de récipients à la page suivante.
Contenant jetable en papier polyester		Oui	Non	Non	Non	Certains plats surgelés sont emballés dans ces contenants. Se vendent dans les épiceries.
Emballage repas-minute avec poignée métallique		Non	Non	Non	Non	Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.
Plateau de repas surgelés		Non	Oui	Oui	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four en mode micro-ondes et cuisson combinée.
Plateau de repas surgelés allant au four micro-ondes		Oui	Non	Non	Non	Utilisation unique. Ne pas réutiliser.
Bocal en verre		Non	Non	Non	Non	La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur. Ne pas les utiliser pour la cuisson et le réchauffage.
Récipient en verre et céramique résistant à la chaleur et allant au four		Oui	Oui	Oui	Oui	Idéal pour la cuisson micro-ondes et le brunissage. (Voir Essai de récipients à la page suivante.)
Récipient en métal pour la convection		Non	Oui	Oui	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four en mode micro-ondes et cuisson combinée.
Attaches métalliques		Non	Oui	Oui	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four en mode micro-ondes et cuisson combinée.
Sac de cuisson		Oui	Oui	Oui	Oui	Suivre les directives du fabricant. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle. Éviter les attaches en métal pour la cuisson micro-ondes et combinée. Percer six fentes de 1 cm (½ po) dans le haut du sac.
Sacs en papier brun		Non	Non	Non	Non	Risque d'incendie dans le four.



Modes et ustensiles de cuisson

(suite)

Article	Micro-ondes	Gril	Convection	Combinée	Commentaires
Assiette et tasse en carton	Oui, avec surveillance	Non	Non	Non	Sert à réchauffer les aliments ou pour une cuisson de courte durée comme celle des chiens chauds par micro-ondes.
Serviette en papier et essuie-tout	Oui, avec surveillance	Non	Non	Non	Sert pour réchauffer les petits pains et les sandwiches, seulement si indiqué comme sans danger pour le four micro-ondes.
Serviette et essuie-tout en papier recyclé	Non	Non	Non	Non	Peut contenir des impuretés qui risqueraient de causer des étincelles ou un incendie.
Papier parchemin	Oui	Oui	Oui	Oui	S'utilise pour couvrir afin d'éviter les éclaboussures. Sans danger en mode micro-ondes, convection et cuisson combinée.
Plastique, allant au four micro-ondes	Oui, avec précaution	Non	Non	Non	Doit être identifié "Pour four micro-ondes". Consulter les directives du fabricant pour les usages recommandés. Certains contenant en plastique pour micro-ondes ne conviennent pas aux aliments à haute teneur en sucre et en gras. La chaleur de l'aliment risque de déformer le plastique.
Plastique, mélamine	Non	Non	Non	Non	Ce matériau absorbe les micro-ondes. Il devient très chaud.
Verre en mousse de polystyrène	Oui, courte durée	Non	Non	Non	Peut fondre si l'aliment atteint une température élevée. Procéder avec précaution pour réchauffer à faible température de service.
Récipient en silicone	Oui	Oui	Oui	Oui	Consulter les directives du fabricant.
Pellicule plastique	Oui	Non	Non	Non	Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité et prévenir les éclaboussures. Doit être identifiée "Pour four cuisson aux micro-ondes". Vérifier les directives sur l'emballage.
Paille, osier, bois	Oui, courte durée	Non	Non	Non	Utiliser pour le réchauffage de courte durée et pour amener les aliments à une faible température de service. Le bois peut sécher, se fendre ou craqueler dans le four.
Thermomètre pour four micro-ondes	Oui	Non	Non	Non	N'utiliser que des thermomètres à viande ou à bonbons conçus pour four micro-ondes.
Thermomètres traditionnels	Non	Oui	Oui	Non	Ne pas utiliser dans un four micro-ondes à cause du risque de formation d'étincelles. Peut chauffer.
Papier paraffiné	Oui	Non	Non	Non	S'utilise pour couvrir l'aliment afin de prévenir les éclaboussures et maintenir l'humidité en mode micro-ondes seulement.

ESSAI DE RÉCIPIENTS

Pour vérifier si un récipient peut aller au four micro-ondes: Remplir d'eau froide un contenant pour micro-ondes et le déposer dans le four avec le récipient à tester; **chauffer une (1) minute à ÉLEVÉE**. Si le récipient testé est demeuré à la température ambiante alors que l'eau dans le contenant pour micro-ondes est chaude, il peut être utilisé dans un four à micro-ondes. Si par contre le récipient est chaud cela veut dire qu'il a absorbé des micro-ondes, auquel cas il ne doit pas être utilisé pour ce mode de cuisson. Ne pas utiliser ce test avec des récipients en plastique.



Entretien

AVANT LE NETTOYAGE:

Débrancher le cordon d'alimentation. Si la prise n'est pas accessible, laisser la porte du four ouverte pendant le nettoyage.

Aide-mémoire/Étiquette d'avertissement:

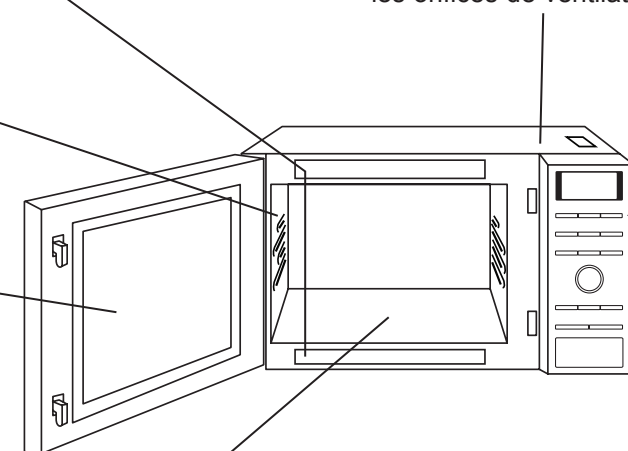
Ne pas enlever, essuyer avec un chiffon humide.

Intérieur du four:

Essuyer avec un linge humide après usage. Un détergent doux peut être utilisé au besoin. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.

Porte du four:

Essuyer avec un chiffon doux toute vapeur accumulée sur la surface intérieure ou sur le pourtour extérieur de la porte. Les aliments, pendant la cuisson, dégagent toujours de la vapeur. (Il peut arriver qu'il y ait condensation sur des surfaces plus froides, telles que la porte du four. Ce phénomène est tout à fait normal.) La surface intérieure est recouverte d'une pellicule isolante contre la chaleur et la vapeur. **Ne pas la retirer.**



Fond de la cavité du four:

Nettoyer la surface inférieure du four avec de l'eau additionnée de détergent doux ou un nettoie-vitres, puis sécher.

Surfaces extérieures:

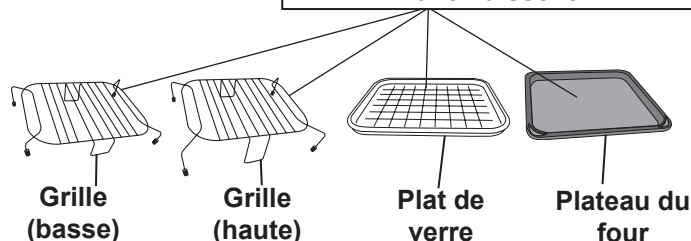
Nettoyer avec un chiffon humide.

Afin de prévenir tout risque d'endommager les pièces internes, veiller à ce qu'aucun liquide ne s'infiltre par les orifices de ventilation.

Panneau des commandes:

- Le panneau est recouvert d'une pellicule protectrice amovible pour prévenir les rayures. Il est possible que de petites bulles d'air se forment sur la pellicule. (Conseil pratique — Pour enlever la pellicule, coller du ruban adhésif sur un de ses coins, puis tirer délicatement.)
- Dans le cas où le panneau des commandes deviendrait mouillé, l'essuyer avec un chiffon doux et sec. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.

Après utilisation, laver avec un détergent doux ou mettre au lave-vaisselle.

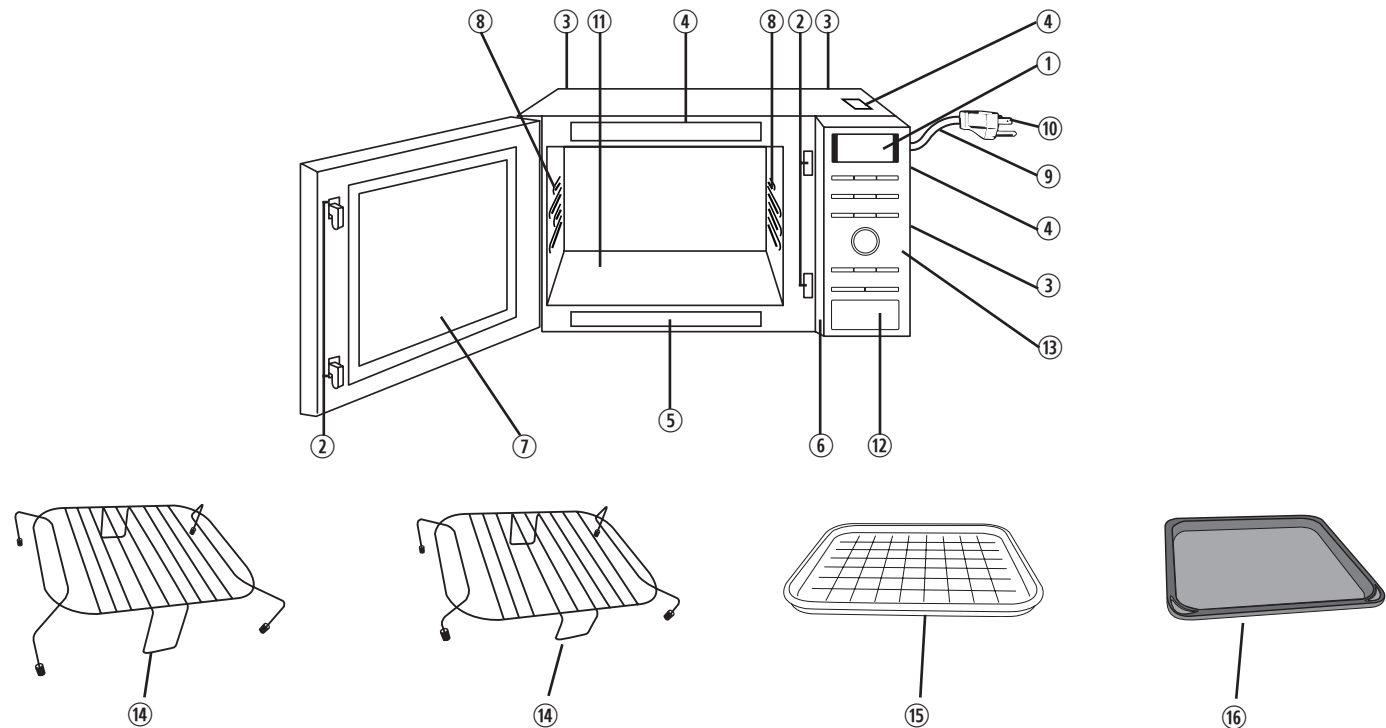


Nota:

- Dans le mode de cuisson à convection, de cuisson à modes combinés ou de cuisson au gril, certains aliments peuvent éclabousser du gras sur les parois du four. Si le four n'est pas nettoyé, ces matières grasses pourraient dégager de la fumée. Le cas échéant, le nettoyage sera plus difficile.
- Après la cuisson à convection, la cuisson à modes combinés ou la cuisson au gril, nettoyer le plafond et les parois avec un linge doux humecté d'eau savonneuse et prendre soin à toujours nettoyer la fenêtre de la porte. Pour éliminer les taches rebelles, vaporiser une petite quantité de nettoyant pour four à micro-ondes sur un linge humide; en recouvrir les taches, laisser agir pendant le laps de temps recommandé, puis essuyer. Cette méthode ne peut être utilisée pour nettoyer la porte.
NE PAS VAPORISER DIRECTEMENT À L'INTÉRIEUR DU FOUR.
Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- Éviter d'utiliser des détergents abrasifs ou des racloirs métalliques affûtés pour nettoyer la fenêtre de la porte du four, cela pourrait en rayer la surface et en provoquer le bris.

IL EST IMPORTANT DE CONSERVER PROPRE ET SEC L'INTÉRIEUR DU FOUR. LES RÉSIDUS D'ALIMENTS ET LA CONDENSATION PEUVENT PRODUIRE DE LA ROUILLE OU DES ÉTINCELLES ET ENDOMMAGER LE FOUR. APRÈS UTILISATION, ESSUYER TOUTES LES SURFACES, Y COMPRIS LES ÉVENTS D'AÉRATION, LES RAINURES DU FOUR MICRO-ONDES.

Diagramme des caractéristiques



- ① Écran d'affichage
- ② Verrouillage de sécurité de la porte
- ③ Évent d'aération
- ④ Étiquette d'avertissement
- ⑤ Aide-mémoire
- ⑥ Plaque signalétique
- ⑦ Fenêtre de la porte du four
- ⑧ Rail (à n'utiliser que pour le plateau du four)
- ⑨ Cordon d'alimentation
- ⑩ Fiche d'alimentation
- ⑪ Fond plat

1. Si le fond plat est chaud, le laisser refroidir avant de le nettoyer.
2. Ne pas placer d'aliments directement sur le fond plat. Toujours placer les aliments dans un contenant ou sur une grille.

- ⑫ **Levier d'ouverture de la porte**
Appuyer sur le levier pour ouvrir la porte. L'ouverture de la porte pendant la cuisson a pour effet d'interrompre le processus de cuisson sans pour autant annuler le programme. La cuisson se poursuit dès que la porte est refermée et que la touche **Marche** est pressée. Ouvrir la porte, à n'importe quel moment, ne présente aucun danger et il n'y aucun risque d'exposition au rayonnement hyperfréquence (micro-ondes).

- ⑬ **Panneau des commandes**

- ⑭ **Grille (haute basse)**

- (a) La grille est fournie pour faciliter le brunissage de petits plats.
- (b) La grille doit être nettoyée régulièrement.
- (c) Lorsque la grille est utilisée dans le mode de cuisson au gril ou la cuisson à modes combinés, prendre soin d'utiliser des contenants à l'épreuve de la chaleur; les contenants de plastique ou de papier peuvent fondre ou brûler lorsque exposés à la chaleur irradiée par la grille.
- (d) Lors de la cuisson à modes combinés, ne jamais placer un contenant en aluminium ou en métal directement sur la grille. Toujours placer une plaque ou un plat de verre entre la grille et le contenant en aluminium. Cela préviendra les risques de formation d'étincelles pouvant endommager le four.
- (e) Ne pas utiliser la grille si la cuisson se fait dans le mode micro-ondes.
- (f) Ne pas utiliser la grille avec le plateau du four.

- ⑮ **Plat de verre**

Ne jamais l'insérer dans les rainures des rails.

- ⑯ **Plateau du four**

1. Dans le mode de cuisson à convection, n'utiliser que la grille.
2. Après la cuisson, ne pas toucher le plateau directement afin de prévenir les risques de brûlures.

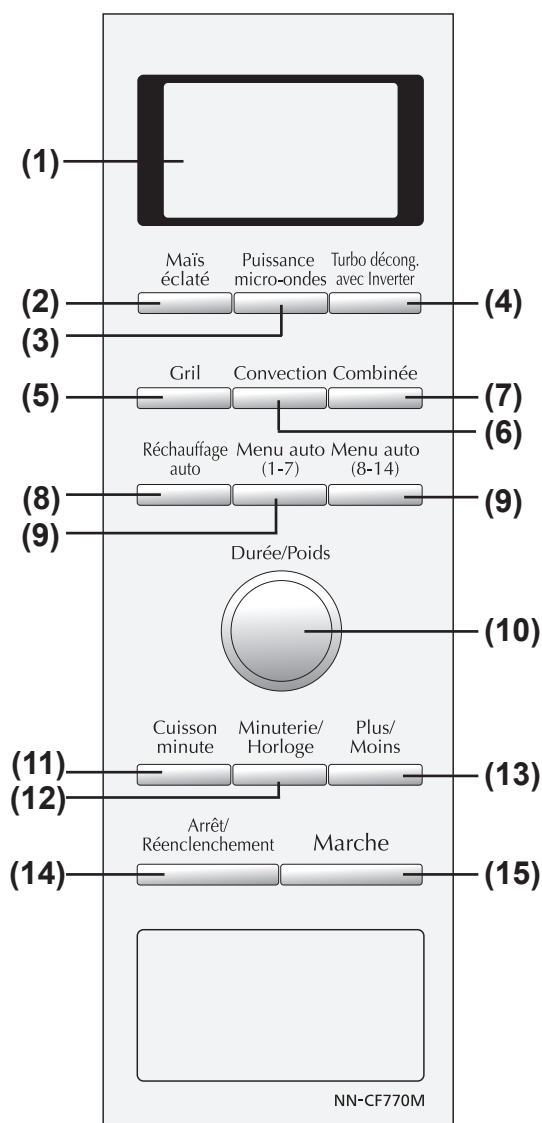
Lumière du four

La lumière s'allume pendant la cuisson et lorsque la porte est ouverte.

Nota:

L'illustration ci-dessus n'est qu'à titre de référence.

Panneau des commandes



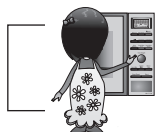
- (1) Écran d'affichage (☞ page 15)
- (2) Touche de maïs éclaté (☞ page 19)
- (3) Touche de puissance micro-ondes (☞ page 18)
- (4) Touche de turbo décongélation avec système Inverter (☞ page 20)
- (5) Touche de gril (☞ page 22)
- (6) Touche de convection (☞ page 24)
- (7) Touche de combinée (☞ page 23)
- (8) Touche de réchauffage automatique (☞ page 25)
- (9) Touches de cuisson automatique (☞ page 25)
- (10) Sélecteur durée/poids (☞ page 15)
Enfoncer puis relâcher la molette pour agrandir les indications affichées. Après la sélection du programme désiré, appuyer sur la molette pour prévenir le changement inopiné de la durée programmée.
- (11) Touche de cuisson rapide par minute (☞ page 18)
- (12) Touche de minuterie/horloge (☞ page 17, 28)
- (13) Touche de plus/moins (☞ page 19)
- (14) Touche d'arrêt/réencenchement
Avant la cuisson: Une pression annule la programmation.
Durant la cuisson: Une pression interrompt la cuisson. Une seconde annule la programmation et les chiffres de l'heure ou deux points réapparaissent à l'affichage.
- (15) Touche de mise en marche
Il suffit d'appuyer sur cette touche pour débuter la cuisson. Si la porte est ouverte pendant la cuisson ou si une pression est exercée sur la touche d'**arrêt/réencenchement**, il faudra appuyer à nouveau sur la touche de **mise en marche** pour reprendre la cuisson.

Messages guides

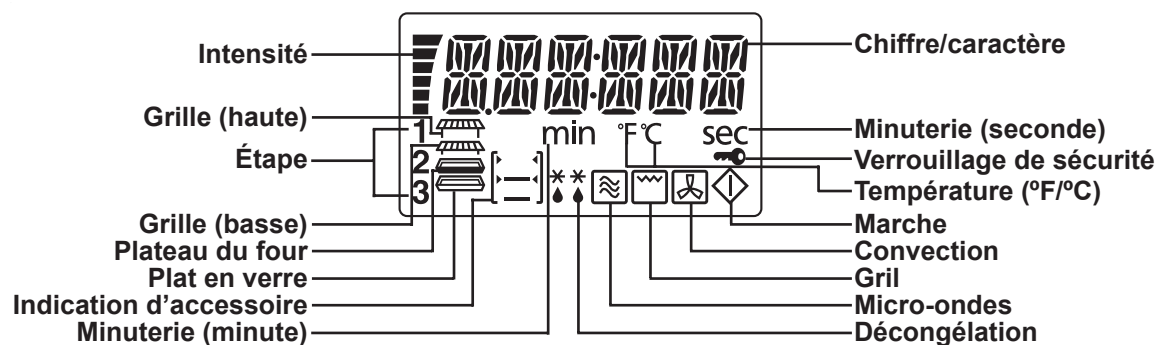
Lorsqu'une touche est adéquatement pressée, un bip est émis et la lettre ou le(s) mot(s) correspondant à la fonction activée s'affichent et défilent à l'écran. Dans le cas où, après pression d'une touche, aucun bip n'est émis, c'est que l'appareil n'a pas ou ne peut accepter l'instruction. Sur chaque pression d'une touche, le message guide défile à l'écran d'affichage enjoignant l'utilisateur de passer à l'étape suivante. Il n'est pas nécessaire d'attendre que les mots apparaissent avant d'appuyer sur les touches pour passer à l'étape suivante. Deux bips sont émis entre deux étapes. À la fin de l'entrée d'un programme, cinq bips sont émis et le message « BON APPÉTIT » est affiché.

Nota:

1. Si une opération est réglée sans que la touche **Marche** ait été appuyée, le four annulera automatiquement l'opération après un délai de 6 minutes. L'affichage retournera au mode horloge ou deux points.
2. Si aucun bip n'est émis, vérifier la fonction « Avertisseur OUI/NON » (se reporter à la page 16).

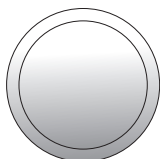


Écran d'affichage



Fonctions du sélecteur

Durée/Poids



Choix de durée

Tourner le sélecteur dans le sens horaire pour augmenter la durée de cuisson et dans le sens antihoraire pour la diminuer.

Choix du poids

Tourner la molette dans le sens horaire pour augmenter le poids; tourner la molette dans le sens antihoraire pour diminuer le poids.

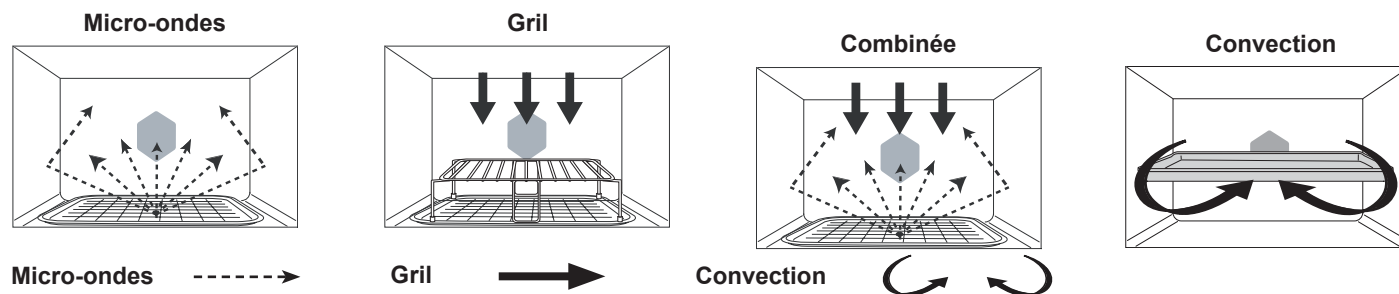
Nota:

La durée maximum programmable pouvant être réglée au moyen du sélecteur de durée est de 1 heure 30 minutes. À puissance élevée, la durée maximum est de 30 minutes. Dans le cas de la cuisson à modes combinés, la durée maximum est de 9 heures.

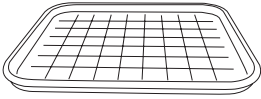
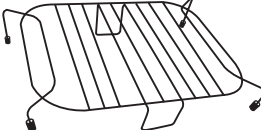
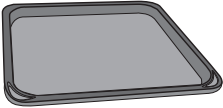


Modes de cuisson et accessoires

Les diagrammes ci-dessous montrent des exemples d'accessoires. Ils peuvent varier selon les plats et les recettes.

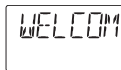


Le tableau ci-dessous montre l'utilisation adéquate des accessoires dans le four.

			
	Plat en verre	Grille	Plateau du four
Micro-ondes	✓	Ne pas utiliser	Ne pas utiliser
Gril	✓	✓	✓
Combinée	✓	✓*	Ne pas utiliser
Convection	✓	✓	✓

*: Ne pas placer de contenants métalliques directement sur la grille lors de la cuisson à modes combinés.

Mise en route



- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre.
Le message **“WELCOME TO PANASONIC REFER TO OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE USE”** défile à l’affichage.

Fonctions et caractéristiques

Cette fonction unique de ce four micro-ondes Panasonic permet d’établir les paramétrages des caractéristiques du four non reliées à la cuisson.

Ce four micro-ondes possède trois fonctions réglables:

Sélection LB/KG: Ce four micro-ondes possède les unités de mesure de poids impériales et métriques.

Sélection de LANGUAGE: Ce four micro-ondes offre un choix d’affichage en anglais, français ou espagnol.

Sélection d’AVERTISSEUR: Ce four micro-ondes offre un choix d’avertisseur activé/désactivé.

 • Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre.		
Sélection LB/KG	Sélection de LANGUAGE	Sélection d’AVERTISSEUR
Marche • Appuyer sur Marche une fois. Au moment de l’achat, le four est réglé par défaut aux mesures impériales (LB). • Tourner le sélecteur pour sélectionner les mesures métriques (KG).	Marche • Appuyer sur Marche deux fois. Au moment de l’achat, le four est réglé par défaut à l’anglais. Plus/ Moins • Appuyer une fois sur la touche Plus/Moins. La langue d’affichage passe au français. • Appuyer deux fois sur la touche Plus/Moins. La langue d’affichage passe à l’espagnol.	Marche • Appuyer sur Marche trois fois. Au moment de l’achat, l’avertisseur est en mode activé. Minuterie/ Horloge • Appuyer une fois sur la touche Minuterie/Horloge. L’avertisseur passe au mode désactivé.

Réglage individuel de LB/KG, LANGUAGE et AVERTISSEUR en suivant les étapes ci-dessous:

1. 	• Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre.
2. Marche	• Appuyer sur Marche une fois.
3.	• Tourner le sélecteur pour sélectionner les mesures métriques (KG).
4. Marche	• Appuyer sur Marche une fois pour faire le réglage de la langue.
5. Plus/ Moins	• Appuyer une fois sur la touche Plus/Moins . La langue d’affichage passe au français. • Appuyer deux fois sur la touche Plus/Moins . La langue d’affichage passe à l’espagnol.
6. Marche	• Appuyer sur Marche une fois pour faire le réglage de l’avertisseur.
7. Minuterie/ Horloge	• Appuyer une fois sur la touche Minuterie/Horloge . L’avertisseur passe au mode désactivé.



Réglage de l'horloge

1. Minuterie/ Horloge 	Appuyer deux fois sur la touche Minuterie/Horloge. ➤ Les deux points clignotent.
2. Sélecteur de durée  Tourner	Régler l'heure du jour au moyen du sélecteur de Durée. ➤ L'heure apparaît à l'affichage; les deux points continuent à clignoter.
3. Minuterie/ Horloge 	Appuyer une fois sur la touche Minuterie/Horloge. ➤ Les deux points cessent de clignoter; l'heure du jour est entrée.

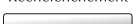
Nota:

- Pour refaire le réglage de l'horloge, recommencer les étapes 1 à 3.
- L'horloge fonctionne tant que le four est branché et alimenté en énergie électrique.
- L'horloge fonctionne selon un système de 12 heures.
- Le four ne peut fonctionner pendant que les deux points sont affichés et clignotent.



Système de verrouillage

Tant qu'il est activé, ce système empêche le fonctionnement électronique du four. La porte n'est pas verrouillée.

Pour activer: Marche 	Appuyer trois fois sur la touche Marche. "VERROUILLE" apparaît sur l'affichage. ➤ "VERROUILLE" continue d'être affiché jusqu'à ce que le système de verrouillage soit désactivé. Il est possible d'effleurer les touches mais le four ne fonctionne pas.
Pour désactiver: Arrêt/ Réenclenchement 	Appuyer trois fois sur la touche Arrêt/Réenclenchement. ➤ L'affichage des deux points ou de l'heure réapparaît lorsque le système de verrouillage est désactivé.

Nota:

- Ce système peut être mis en fonction lors de l'affichage de deux points ou de l'heure.
- Pour activer/désactiver le système de verrouillage, la touche doit être pressée à trois reprises dans moins de 10 secondes.



Mode DÉMO

Lorsque le message « DÉMO APPUYER SUR UNE TOUCHE » s'affiche, cela indique que le four est dans le mode de démonstration et qu'aucune énergie micro-ondes n'est émise. Dans ce mode, le fonctionnement du four fait l'objet d'une démonstration sans émission de micro-ondes.

Pour désactiver:

1. Puissance micro-ondes 	Appuyer une fois sur la touche Puissance micro-ondes.
2. Marche 	Appuyer quatre fois sur la touche Marche.
3. Arrêt/ Réenclenchement 	Appuyer quatre fois sur la touche Arrêt/Réenclenchement.

Nota:

Pour activer le mode Démo, recommencer les étapes 1 à 3.



Fonction Menu à l'écran (OUI/NON)

Cette fonction aide l'utilisateur à programmer le four en le guidant étape par étape. Après avoir bien maîtrisé le fonctionnement du four, il est possible de désactiver la fonction de guidage.

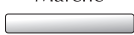


* Mode par défaut.



Sélection de la puissance et de la durée de cuisson

Exemple: Pour la cuisson à MOYENNE pendant 1 minute 30 secondes.

1.  Appuyer trois fois	Appuyer sur la touche Puissance micro-ondes jusqu'à ce que le niveau désiré soit affiché.
2. Sélecteur de durée  Tourner	Régler la Durée de cuisson à 1 minute 30 secondes au moyen du sélecteur de durée.
3.  Marche	Appuyer sur Marche. ➤ La cuisson débute. Le compte à rebours s'amorce à l'affichage.

Nombre de pressions	Niveau de puissance
une	ÉLEVÉE
deux	MOY.-ÉLEVÉE
trois	MOYENNE
quatre	MOY.-FAIBLE
cinq	DÉCONGÉLATION
six	FAIBLE

Nota:

- Si la cuisson comporte plus d'un cycle, recommencer les étapes 1 et 2 pour chacun des cycles avant d'appuyer sur la touche **Marche**. Le nombre maximum de cycles est fixé à 3. Pendant le fonctionnement, deux bips se font entendre entre chaque cycle de cuisson. Cinq bips se font entendre à la fin du programme.
- Si le niveau de puissance ÉLEVÉE est sélectionné pour le premier cycle de cuisson, il est possible de commencer directement à l'étape 2.
- Au niveau de puissance ÉLEVÉE, la durée maximale programmable est de 30 minutes. Pour les autres niveaux, la durée maximale est de 1 heure 30 minutes.
- Régler la puissance à ÉLEVÉE pour réchauffer des liquides. Le niveau MOY.-ÉLEVÉE convient à la plupart des aliments tandis que MOYENNE convient mieux à des aliments plus denses.
- Pour la décongélation, régler la puissance à DÉCONGÉLATION.

NE PAS TROP CUIRE. Ce four cuit plus rapidement que les modèles plus anciens. Une surcuisson donne des aliments plus secs et peut engendrer un incendie. Le niveau de puissance d'un four micro-ondes donne le niveau de puissance micro-ondes disponible.



Cuisson rapide par minute

Cette fonction permet de régler ou d'ajouter du temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 10 minutes.

Réglage de la durée de cuisson:

1.  Cuisson minute	Appuyer sur la touche Cuisson minute jusqu'à ce que le temps de cuisson apparaisse à l'affichage (jusqu'à 10 minutes). Le niveau de puissance est prédéfini à ÉLEVÉE.
2.  Marche	Appuyer sur Marche . La cuisson débute et le compte à rebours s'amorce. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

Nota:

- Au besoin, il est possible d'utiliser un autre niveau de puissance. Sélectionner le niveau désiré avant de régler le temps de cuisson.
- Après le réglage de la durée au moyen de la touche **Cuisson minute**, il n'est pas possible d'utiliser le sélecteur de durée.
- La touche **Cuisson minute** peut servir à ajouter du temps à la durée pendant la cuisson manuelle.



Maïs éclaté

Exemple: Pour faire éclater 99 g (3,5 oz) de maïs éclaté.

1. Maïs éclaté  Appuyer une fois	Appuyer sur la touche Maïs éclaté jusqu'à ce que le poids désiré soit affiché. <table><tr><th>Nombre de pressions</th><th>Poids</th></tr><tr><td>une</td><td>99 g (3,5 oz)</td></tr><tr><td>deux</td><td>85 g (3,0 oz)</td></tr><tr><td>trois</td><td>50 g (1,75 oz)</td></tr></table>	Nombre de pressions	Poids	une	99 g (3,5 oz)	deux	85 g (3,0 oz)	trois	50 g (1,75 oz)
Nombre de pressions	Poids								
une	99 g (3,5 oz)								
deux	85 g (3,0 oz)								
trois	50 g (1,75 oz)								
2. Plus/ Moins  Optionnel	(Voir la fonction Plus/Moins .)								
3. Marche 	- Appuyer sur Marche. - Après quelques secondes, le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'amorce.								

Nota sur la fonction maïs éclaté:

- Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
- Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
- Utiliser du maïs éclaté à température ambiante.
- Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
- Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur.
- Ne pas réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac.

Nota:

Si le poids du maïs éclaté diffère de ceux indiqués, suivre les instructions sur l'emballage. **Ne jamais laisser le four sans surveillance.** Arrêter le four lorsque les crépitements ralentissent et que l'intervalle entre chacun est de 2 à 3 secondes. **Une surcuisson peut déclencher un incendie.**

Remarque:

Il est possible que la durée de cuisson varie quelque peu lorsque plusieurs sacs de maïs sont cuits l'un après l'autre. Cela n'affectera pas les résultats.



Fonction Plus/Moins

Pour le maïs éclaté:

En utilisant la touche **Plus/Moins**, les programmes peuvent être ajustés pour régler la durée de cuisson au besoin.

- 1 pression = Augmente d'environ 10 secondes
- 2 pressions = Augmente d'environ 20 secondes.
- 3 pressions = Diminue d'environ 10 secondes.
- 4 pressions = Diminue d'environ 20 secondes.
- 5 pressions = Réglage original

Appuyer sur la touche **Plus/Moins** avant d'appuyer sur la touche **Marche**.

Pour la Réchauffage/Cuisson automatique:

Les préférences de cuisson varient d'une personne à l'autre. Après avoir utilisé quelques fois les fonctions de **Réchauffage/Cuisson automatique**, il est possible de modifier le degré de cuisson.

- 1 pression = Augmente la cuisson (ajoute environ 10 % de la durée)
- 2 pressions = Diminue la cuisson (enlève environ 10 % de la durée)
- 3 pressions = Réglage original

Appuyer sur la touche **Plus/Moins** avant d'appuyer sur la touche **Marche**.



Turbo décongélation avec système Inverter

Cette caractéristique permet de faire décongeler automatiquement les aliments tels que la viande, la volaille et les fruits de mer en programmant tout simplement selon leur poids.

Exemple: Pour décongeler 1,5 lb (0,7 kg) de viande.

Placer la viande dans un plat pour four micro-ondes.

1. Turbo décong. avec Inverter 	Appuyer sur Turbo décongélation avec Inverter.
2. Sélecteur de poids  Tourner	Régler le poids des aliments à 0,7 kg (1,5 lb) au moyen du sélecteur de Poids.
3.  Marche	Appuyer sur Marche. La décongélation débute. Le compte à rebours s'amorce. Avec des aliments plus lourds, un bip est émis à mi-décongélation. Si 2 bips se font entendre, retourner, réarranger les aliments ou protéger avec du papier d'aluminium.

Tableau de conversion:

Utiliser le tableau pour convertir les onces ou centièmes de livre en dixièmes de livre. Pour utiliser la turbo décongélation, entrer le poids de l'aliment en livres (1,0) et dixièmes de livre (0,1). Si le morceau de viande pèse 1,95 lb ou 1 lb 14 oz, entrer 1,9 lb.

Onces	Centième de livre	Dixième de livre
0	,01 - ,05	0,0
1 - 2	,06 - ,15	0,1
3 - 4	,16 - ,25	0,2
5	,26 - ,35	0,3
6 - 7	,36 - ,45	0,4
8	,46 - ,55	0,5
9 - 10	,56 - ,65	0,6
11 - 12	,66 - ,75	0,7
13	,76 - ,85	0,8
14 - 15	,86 - ,95	0,9

Nota:

Le poids maximal pour la turbo décongélation avec système Inverter est de 3 kg (6 lb).



Conseils et techniques de décongélation

Avant de congeler:

- La viande, la volaille et le poisson doivent être congelés sur 1 ou 2 couches seulement. Mettre du papier ciré entre les couches.
- Emballer avec de la pellicule plastique très résistante, des sacs ou papier pour congélateur.
- Retirer le plus d'air possible pour créer un emballage sous vide.
- Fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité. Inscire la date et la description sur une étiquette.

Décongélation:

- Retirer l'emballage. Cela permet à l'humidité de s'évaporer et ainsi de réduire les risques de cuisson par le réchauffement des jus des aliments.
- Placer l'aliment dans un plat pour four micro-ondes.
- Les rôtis doivent être placés côté gras sur le dessous et la volaille entière, poitrine sur le dessous.
- Sélectionner le niveau d'intensité le plus bas et le temps minimum afin que les aliments ne soient pas complètement décongelés.
- Égoutter les jus durant la décongélation.
- Tourner les aliments durant la décongélation.
- Protéger les extrémités ou les parties minces si nécessaire (Voir "Techniques de cuisson")

Après la décongélation:

- Le centre des gros morceaux peut encore être gelé. La décongélation se termine pendant la durée d'attente.
- Laisser reposer, couvert, conformément aux durées d'attente indiquées à la page suivante.
- Rincer les aliments mentionnés au tableau.
- Les aliments congelés en deux couches devraient être rincés séparément et devraient avoir une période d'attente plus longue.



Conseils et techniques de décongélation

(suite)

ALIMENT	DURÉE (P3) DE DÉCONGÉLATION MANUELLE (min/kg) (min/lb)		PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION	
				Attente	Rinçage (eau froide)
Poisson et fruits de mer {jusqu'à 1,4 kg (3 lb)}					
Chair de crabe	12	6	Séparer en morceaux/Réarranger	5 min	OUI
Darnes de poisson	8 à 12	4 à 6	Retourner		
Filets de poisson	8 à 12	4 à 6	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités		
Pétoncles	8 à 12	4 à 6	Séparer/Ôter les parties décongelées		
Poisson entier	8 à 12	4 à 6	Retourner		
Viande					
Viande hachée	8 à 10	4 à 5	Retourner/Ôter les parties décongelées/Protéger les extrémités	10 min	NON
Rôtis {1,1-1,8 kg (2½ - 4 lb)}	8 à 16	4 à 8	Retourner/Protéger les extrémités et les parties décongelées	30 min au réfrigérateur	
Côtelettes/Steak	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées	5 min	
Côtes/T-bone	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées		
Pour ragoût	8 à 16	4 à 8	Séparer/Réarranger/Retirer les morceaux décongelés		
Foie (tranches minces)	8 à 12	4 à 6	Égoutter/Retourner/Séparer		
Bacon (tranches)	8	4	Retourner	----	
Volaille					
Poulet entier {jusqu'à 1,4 kg (3 lb)}	8 à 12	4 à 6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	OUI
Poulet désossé	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/Retirer les morceaux décongelés	5 min	
Morceaux de poulet	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/Protéger	10 min	
Poulet de Cornouailles	12 à 16	6 à 8	Retourner/Protéger		
Poitrine de dinde {2,3-2,7 kg (5-6 lb)}	12	6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	



Fonction Gril

Cette fonction permet de griller, brunir et rôtir la surface des aliments.

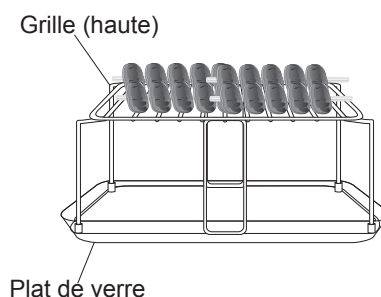
Exemple: Cuisson de pain au gril pendant 3 minutes.

1. Gril  Appuyer	• Appuyer sur la touche Gril.
2. Sélecteur de durée  Tourner	• Régler la durée de cuisson au gril à 3 minutes au moyen du sélecteur de Durée. (jusqu'à 1 heure 30 minutes).
3. Marche 	• Appuyer sur Marche. ➤ La cuisson s'amorce. Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche à l'écran.

Directives pour le gril

Lorsque le gril est en fonction, la chaleur est émise des deux éléments situés dans la partie supérieure du four. Les éléments du gril n'ont pas besoin d'être préchauffés. La fonction du gril est idéale pour le réchauffage des aliments croustillants tels que le poulet frit ou les pépites de poulet. Elle est également convenable pour les sandwichs chauds et les plats gratinés. Ce four est livré avec une grille avec pieds hauts et pieds bas. Utiliser les pieds hauts pour les aliments peu épais et les pieds bas pour les aliments plus épais.

Placer les aliments à cuire au gril sur la grille et placer celle-ci sur le fond plat du four. Un récipient pour four micro-ondes peut être placé dessous la grille métallique comme lèchefrite. Appuyer sur la touche **Gril**, régler la durée et appuyer sur **Marche**. Au besoin, l'aliment sous le gril peut être retourné à mi-cuisson. Lorsque la porte du four est ouverte, la programmation est interrompue. Retirer avec soin la grille métallique avec de gants isolants, retourner la nourriture et replacer la grille dans le four. Fermer la porte et continuer la cuisson. La porte peut être ouverte en tout temps lors du mode gril.



Mises en garde:

La nourriture et les ustensiles seront chauds après être grillés. Utiliser des gants isolants lors de leur manipulation.



Fonction Combinée

Cette fonction permet une cuisson uniforme des aliments, de préserver leur texture croustillante et de cuire certains aliments au gril.

Exemple: Cuisson de morceaux de poulet pendant 10 minutes dans le mode Combinaison 1.

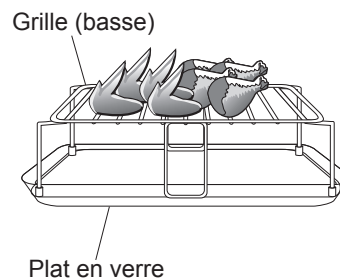
1. Combinée  Appuyer	• Appuyer une fois sur la touche Combinée .
2. Sélecteur de durée  Tourner	• Régler la durée de cuisson à 10 minutes (maximum de 9 heures) au moyen du sélecteur de durée.
3. Marche 	• Appuyer sur Marche . ➤ La cuisson s'amorce. Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche à l'écran.

Nombre de pressions	Niveau de puissance
une	Combinaison 1 (Gril = ÉLEVÉE, micro-ondes = FAIBLE)
deux	Combinaison 2 (Gril = MOYENNE, micro-ondes = MOYENNE)
trois	Combinaison 3 (Gril = FAIBLE, micro-ondes = ÉLEVÉE)

Instructions concernant la cuisson combinée

La cuisson combinée signifie qu'il est possible de combiner l'énergie micro-ondes et la fonction gril aux fins de décongélation, de cuisson et de réchauffage des aliments. Il s'agit aussi d'un excellent moyen pour rôtir les aliments, tels que volaille, viandes, poissons et fruits de mer. Cette fonction favorise la cuisson uniforme des aliments et en conserve la texture croustillante; elle convient également très bien au brunissage de certains aliments. À mi-cuisson, retourner les aliments.

Placer les aliments dans un plat allant au four et déposer ce plat sur le fond plat. Appuyer sur la touche de cuisson **Combinée** pour sélectionner l'intensité de cuisson désirée, régler le temps de cuisson, puis mettre le four en marche. Au besoin, retourner les aliments à mi-cuisson. Lorsque la porte du four est ouverte, la cuisson est interrompue. Retirer avec précaution le plat, le tenant avec des gants de cuisine, retourner les aliments et remettre au four. Refermer la porte et remettre le four en marche. Il est possible d'ouvrir la porte à n'importe quel moment pour vérifier le degré de cuisson.



Mises en garde:

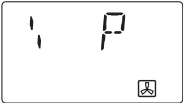
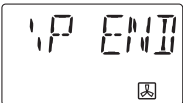
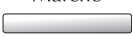
1. Les aliments et les accessoires sont chauds à leur sortie du four. Utiliser des gants de cuisine.
2. Ne pas utiliser le plateau du four. Le contenant en métal ne peut être placé directement sur la grille. Placer un plat en verre ou un plat pour four micro-ondes entre la grille et le contenant en métal.



Fonction Convection

Cette fonction offre un choix de température réglable à 40 °C et entre 100 °C et 250 °C par incréments de 10 °C (100 °F et entre 200 °F et 475 °F par incréments de 25 °F). La plupart des recettes requièrent le préchauffage du four. Pour une sélection rapide des températures les plus fréquemment utilisées, les températures sont fixées en premier lieu à 150 °C pour monter jusqu'à 250 °C, ou à 40 °C ou 100 °C (350 °F jusqu'à 475 °F, ou à 100 °F ou 200 °F).

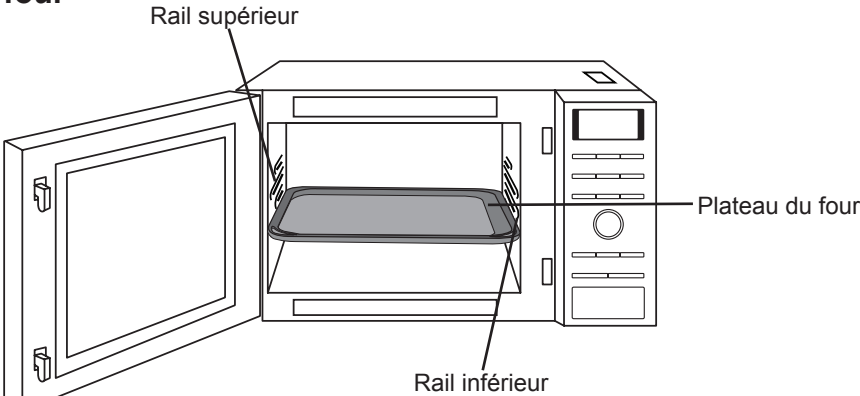
Exemple: Cuisson à 150 °C pendant 20 minutes (préchauffage requis).

1. 	• Appuyer une fois sur la touche Convection .
2. 	• Appuyer sur Marche . ➤ Le préchauffage débute.
 	• Si aucun préchauffage n'est requis, sauter l'étape 2. • Pendant le préchauffage, la lettre « P » est affichée. Ne pas ouvrir la porte. • Le préchauffage terminé, l'avertisseur sonore se fait entendre à trois reprises et le message « FIN P » s'affiche. • Si la porte n'est pas ouverte après le préchauffage, la température fixée est maintenue pendant 30 minutes y compris le préchauffage. Après 30 minutes, le four est automatiquement mis hors marche et l'avertisseur sonore se fait entendre à cinq reprises.
3. Sélecteur de durée  Tourner	• Après la fin du préchauffage, placer les aliments dans le four. Régler la durée de cuisson à 20 minutes (maximum de 9 heures). • Si aucun préchauffage n'est requis, régler directement la durée de cuisson.
4. 	• Appuyer sur Marche . ➤ La cuisson débute.

Nota:

1. Toujours porter des gants de cuisine pour retirer les aliments et les accessoires après la fin de la cuisson car ceux-ci deviennent très chauds.
2. Cette fonction peut être utilisée pour la fermentation (enzymes) en réglant la température à 40 °C (100 °F) sans préchauffage.
3. Afin de préserver la fiabilité des composants du four, la température du four à convection descendra automatiquement à 200 °C (400 °F) quand le temps de cuisson dépasse 20 minutes et que la température a été réglée à plus de 200 °C (400 °F).
4. Ne pas placer le plateau du four dans le four pendant la période de préchauffage.
5. Pour les recettes n'exigeant pas de préchauffage, sauter l'étape 2.
6. Lorsque la durée de cuisson est inférieure à une heure, le compte à rebours se fait seconde par seconde.
7. Lorsque la durée de cuisson est supérieure à une heure, le compte à rebours se fait minute par minute jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure, après quoi il se fait seconde par seconde.
8. Pendant le préchauffage ou la cuisson, appuyer sur la touche **Convection** pour afficher la température réglée.
9. Si le plateau du four est utilisé, le placer dans les rainures des rails tel qu'illustré ci-dessous. Ne pas placer le plateau directement sur le dessus des rails ou sur le fond plat afin de prévenir tout risque d'incendie.

Position du plateau du four





Réchauffage automatique

Cette fonction permet de réchauffer entre 1 et 4 portions d'aliments cuits et réfrigérés sans avoir à effectuer les réglages de durée et de puissance.

Exemple: Pour réchauffer 2 portions d'une casserole.

1. Réchauffage auto Appuyer une fois	• Appuyer sur Réchauffage auto .
2. Sélecteur de poids Tourner	• Tourner le sélecteur jusqu'à ce que le poids approprié s'affiche.
3. Plus/Moins Optionnel	(Voir la fonction Plus/Moins) (☞ page 19)
4. Marche 	• Appuyer sur Marche . ➤ Le réchauffage débute et le compte à rebours s'amorce.

portion	poids moyen d'une portion
1	170 g (6 oz)
2	230 g (8 oz)
3	340 g (12 oz)
4	450 g (16 oz)

Nota: Pour de meilleurs résultats, suivre les recommandations suivantes:

1. Tous les aliments à réchauffer doivent être déjà cuits.
2. Toujours recouvrir le contenant des aliments avec son couvercle ou une pellicule plastique percée.
3. Laisser reposer les aliments, à couvert, pendant 3 à 5 minutes.
4. NE PAS réchauffer les pains et les produits à base de pâtisserie au moyen de la fonction de réchauffage automatique. Effectuer les réglages manuellement.
5. NE JAMAIS réchauffer des boissons.
6. Une assiette contient en règle générale 3 ou 4 portions.



Cuisson automatique

Ces touches ont été testées et leur durée de cuisson prédéterminée (selon la puissance de ce four) pour les aliments listés au tableau de la page 26-27. Les fluctuations de puissance et les préférences n'ont pas été prises en considération. Si la cuisson n'offre pas des résultats satisfaisants, utiliser la cuisson selon la puissance et la durée de cuisson à la page 18.

Exemple: Cuisson de 300 g (11 oz) de légumes surgelés.

1. Menu auto (1-7) Appuyer deux fois	• Appuyer sur la touche Menu auto jusqu'à ce que la catégorie d'aliments appropriée s'affiche.
2. Sélecteur de poids Tourner	Au moyen du sélecteur de poids, régler les Portions/Poids jusqu'à ce que la mesure appropriée s'affiche.
3. Plus/Moins Optionnel	(Voir la fonction Plus/Moins) (☞ page 19)
4. Marche 	• Appuyer sur Marche . ➤ Le réchauffage débute et le compte à rebours s'amorce.



Tableau de cuisson automatique

Catégorie	Portions/Poids	Conseils
1. Légumes frais	100, 200, 300, 400 g (4, 7, 11, 14 oz)	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. Après deux bips, remuer ou redistribuer.
2. Légumes surgelés	200, 300, 400, 500g (7, 11, 14, 18 oz)	Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.)
3. Boissons	250 ml, 500 ml (1, 2 tasses)	Cette fonction permet de réchauffer 250 ml (1 tasse) ou 500 ml (2 tasses) de liquides à la température de la pièce sans avoir à régler l'intensité ou la durée. Nota: 1. Utiliser une tasse pour four micro-ondes. 2. Les liquides chauds peuvent déborder s'ils n'ont pas été remués avec l'air. Ne pas faire chauffer de liquides dans le four micro-ondes sans les remuer au préalable et à mi-temps. 3. Prendre soin de ne pas trop chauffer les liquides lors de l'utilisation de cette touche. Elle a été programmée pour offrir des résultats adéquats pour chauffer 250 ml (1 tasse) ou 500 ml (2 tasses) de liquides, à partir de la température de la pièce. Une surcuisson peut causer un risque de brûlures ou de débordement. Consulter le point 18 à la page 4.
4. Riz blanc	½, 1, 1½ tasses	Mettre du riz blanc et de l'eau chaude dans un faitout pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir.
5. Riz brun	½, 1, 1½ tasses	Mettre du riz brun et de l'eau chaude dans un faitout pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir.
6. Pâtes	50, 100, 150, 200 g (2, 4, 5, 7 oz)	Placer les pâtes et de l'eau chaude du robinet dans un faitout pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
7. Poisson	100, 200, 300, 400 g (4, 7, 11, 14 oz)	Placer en une seule couche. Couvrir avec une pellicule plastique perforée.



Tableau de cuisson automatique

(suite)

Catégorie	Portions/Poids	Conseils
8. Pizza surgelée	200, 400, 600 g (7, 14, 21 oz)	Pour préchauffer le four, appuyer sur la touche Marche sans avoir mis d'aliments ou le plateau dans le four. Après l'émission de trois bips, mettre la pizza sur le plateau du four et faire glisser celui-ci dans les rainures des rails du bas.
9. Tarte surgelée	500, 1000 g (18, 35 oz)	Pour préchauffer le four, appuyer sur la touche Marche sans avoir mis d'aliments dans le four. Après l'émission de trois bips, mettre la tarte sur le plateau du four et faire glisser celui-ci dans les rainures des rails du bas.
10. Pomme de terre au four	1, 2, 3, 4 pommes de terres (230, 460, 690, 920 g)	Avec une fourchette, percer chaque pomme de terre à six reprises sur l'ensemble de sa surface. Placer la(les) pomme(s) de terre sur la grille basse préalablement mise en place sur le plat en verre. Après l'émission de deux bips, retourner. Recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer cinq minutes pour terminer la cuisson.
11. Rôti de boeuf	600, 900, 1200 g (21, 32, 42 oz)	Placer le bœuf mariné sur la grille basse préalablement mise en place sur le plat en verre. Après l'émission de deux bips, retourner. Recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer cinq à dix minutes pour terminer la cuisson.
12. Rôti de porc	600, 900, 1200 g (21, 32, 42 oz)	Placer le porc mariné sur la grille basse préalablement mise en place sur le plat en verre. Après l'émission de deux bips, retourner. Recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer cinq à dix minutes pour terminer la cuisson.
13. Poulet entier	600, 900, 1800 g (21, 32, 64 oz)	Placer le poulet entier sur la grille basse préalablement mise en place sur le plat en verre. Après l'émission de deux bips, retourner. Recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer cinq à dix minutes pour terminer la cuisson.
13. Morceaux de poulet	400, 600, 800, 1000 g (14, 21, 28, 35 oz)	Placer les morceaux de poulet sur la grille haute préalablement mise en place sur le plat en verre. Après l'émission de deux bips, retourner. Recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer cinq à dix minutes pour terminer la cuisson.



Minuterie

Cette fonction permet de programmer le four comme minuterie auxiliaire. Il est également possible de le programmer pour un temps de repos après la cuisson et(ou) de programmer un temps d'attente avant le début de la cuisson.

Utilisation comme minuterie auxiliaire:

Exemple: Pour un compte à rebours de 5 minutes.

1. Minuterie/ Horloge 	• Appuyer une fois sur Minuterie/Horloge .
2. Sélecteur de durée  Tourner	• Régler le temps à 5 minutes au moyen du sélecteur de Durée . (jusqu'à 1 heure 30 minutes).
3. Marche 	• Appuyer sur Marche . ➤ Le compte à rebours s'amorce sans que le four fonctionne.

Réglage du temps de repos:

Exemple: Pour une cuisson à MOYENNE pendant 3 minutes avec un temps de repos de 5 minutes.

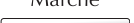
1. Puissance micro-ondes  Appuyer trois fois	• Appuyer trois fois. (voir les instructions à la page 18).
2. Sélecteur de durée  Tourner	Régler le temps à 3 minutes au moyen du sélecteur de Durée .
3. Minuterie/ Horloge 	• Appuyer une fois sur Minuterie/Horloge .
4. Sélecteur de durée  Tourner	• Régler le temps à 5 minutes au moyen du sélecteur de Durée . (jusqu'à 1 heure 30 minutes).
5. Marche 	• Appuyer sur Marche . ➤ La cuisson débute. Après la cuisson, le compte à rebours du temps de repos s'amorce sans que le four fonctionne.

MISE EN GARDE:

Si l'éclairage du four s'allume pendant l'utilisation de la fonction minuterie, la programmation du four est erronée. Arrêter immédiatement le four et relire les instructions.

Réglage du temps d'attente:

Exemple: Pour retarder le début de la cuisson de 5 minutes et cuire à MOYENNE pendant 3 minutes.

1. Minuterie/ Horloge 	• Appuyer une fois sur Minuterie/Horloge .
2. Sélecteur de durée  Tourner	• Régler le temps à 5 minutes au moyen du sélecteur de Durée . (jusqu'à 1 heure 30 minutes).
3. Puissance micro-ondes  Appuyer trois fois	• Appuyer trois fois. (voir les instructions à la page 18).
4. Sélecteur de durée  Tourner	Régler le temps à 3 minutes au moyen du sélecteur de Durée .
5. Marche 	• Appuyer sur Marche . ➤ Le compte à rebours s'amorce puis la cuisson débute.

Nota:

1. Après la fin de chaque cycle de cuisson, deux bips se font entendre. À la fin du programme de cuisson, cinq bips se font entendre.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le temps d'attente, la minuterie auxiliaire ou le temps de repos, le compte à rebours se poursuit à l'affichage.
3. Un temps d'attente ou un temps de repos ne peuvent pas être programmés avant une fonction automatique. Cela vise à empêcher que la température interne de l'aliment ne s'élève avant que la décongélation ou la cuisson ne s'amorce. Tout changement de la température interne de l'aliment entraînera de mauvais résultats.



Conseils pratiques

ALIMENT	INTENSITÉ	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Bacon réfrigéré, pour séparer 450 g (1 lb)	ÉLEVÉE	30 s	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes. Après réchauffage, séparer à l'aide d'une spatule en plastique.
Beurre réfrigéré, à ramollir, 1 bâton, 110 g (4 oz)	MOY.-ÉLEVÉE	1	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes.
Beurre réfrigéré, à fondre, 1 bâton, 110 g (4 oz)	MOYENNE	1½ à 2	Retirer l'emballage et déposer le beurre dans un plat pour micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
Boeuf haché , à brunir, 450 g (1 lb)	ÉLEVÉE	4 à 5	Émietter dans une passoire pour four micro-ondes déposée dans un autre plat. Couvrir avec une pellicule plastique. Remuer à deux reprises. Égoutter.
Cassonade , à ramollir 250 ml (1 tasse)	ÉLEVÉE	20 à 30 s	Mettre la cassonade dans un plat pour four micro-ondes avec une tranche de pain. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique.
Chocolat , à fondre, 1 carré 28 g (1 oz)	MOYENNE	1 à 1½	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes. Après le chauffage, remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. <i>Nota: Le chocolat garde sa forme quand il est ramolli.</i>
Brisures de chocolat , à fondre 125 ml (½ tasse)	MOYENNE	1 à 1½	
Crème glacée , à ramollir, 2 L (8 tasses)	MOY.-FAIBLE	1 à 1½	Vérifier souvent pour empêcher qu'elle ne fonde.
Fromage à la crème , à ramollir 225 g (8 oz)	MOY.-FAIBLE	1 à 2	Déballer et placer dans un bol pour four micro-ondes.
Graines de sésame , à griller, 60 ml (¼ de tasse)	ÉLEVÉE	2 à 2½	Placer dans un petit bol pour four micro-ondes. Remuer à deux reprises.
Légumes , pour cuire			
Frais (225 g) (½ lb)	MOY.-ÉLEVÉE	3½ à 4	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson.
Surgelés (285 g) (10 oz)	MOY.-ÉLEVÉE	3½ à 4	Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.)
En conserve (430 g) (15 oz)	MOY.-ÉLEVÉE	3½ à 4	Vider le contenu dans un plat de service pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.



Conseils pratiques

(suite)

ALIMENT	INTENSITÉ	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Liquide , pour faire bouillir de l'eau ou du bouillon, etc. 1 tasse, 250 ml (8 oz) 2 tasses, 500 ml (16 oz)	ÉLEVÉE ÉLEVÉE	1½ à 2 2½ à 3	Le réchauffage des liquides non mélangés à l'air peut produire un débordement dans le four micro-ondes. Ne pas chauffer les liquides dans le four micro-ondes sans les remuer d'abord.
Liquide , pour réchauffer une boisson, 1 tasse, 250 ml (8 oz) 2 tasses, 500 ml (16 oz)	MOY.-ÉLEVÉE MOY.-ÉLEVÉE	1½ à 2 2½ à 3	
Noix , à griller, 375 ml (1½ tasses)	ÉLEVÉE	3 à 4	Étendre sur une assiette à tarte pour four micro-ondes de 23 cm (9 po). Remuer quelques fois.
Noix de coco , à griller, 125 ml (½ tasse)	ÉLEVÉE	1	Placer dans un plat pour four micro-ondes. Remuer toutes les 30 secondes.
Pommes de terre au four (170 à 225 g) (6 à 8 oz chacune) 1 2	MOY.-ÉLEVÉE MOY.-ÉLEVÉE	3½ à 4 6 à 7	Percer la surface de chaque pomme de terre six fois à l'aide d'une fourchette. Placer la ou les pommes de terre sur une serviette en papier, alignée(s) sur le fond plat, à au moins 2,5 cm (1 pouce) d'écart. Ne pas couvrir. Retourner après les 2 bips. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson. Préparatifs de cuisson: Disposition 1 ou 2 pièces sur une serviette en papier, alignée(s) au centre du fond plat. Disposer 3 ou 4 pièces uniformément le long d'un cercle tracé sur une serviette en papier, alignées au centre du fond plat.
Pour enlever les odeurs du four	ÉLEVÉE	5	Mélanger de 250 à 375 ml (1 à 1½ tasses) d'eau avec le jus et la pelure d'un citron dans un bol de 8 tasses (2 L) pour micro-ondes. Après la durée indiquée, essuyer le four avec un linge humide.
Serviettes à main , pour réchauffer - 4	ÉLEVÉE	20 à 30 s	Tremper dans de l'eau et tordre. Déposer dans un plat pour four micro-ondes. Réchauffer et utiliser immédiatement.
Tomates , pour retirer la peau (une à la fois)	ÉLEVÉE	30 s	Mettre la tomate dans un bol pour four micro-ondes avec de l'eau bouillante. Submerger complètement. Retirer et peler. Recommencer pour chaque tomate.

Caractéristiques des aliments

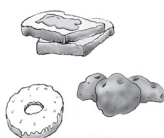
Os et matières grasses

Les deux affectent la cuisson. Les os conduisent irrégulièrement la chaleur. Il peut y avoir surcuisson de la viande qui entoure l'extrémité des os, tandis que celle placée sous un gros os, tel un jambon, peut ne pas être tout à fait cuite. Les matières grasses absorbent plus rapidement les micro-ondes et risquent d'engendrer une surcuisson des viandes.



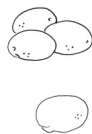
Densité

Les aliments poreux cuisent plus rapidement que les aliments compacts et lourds, tels que les pommes de terre et les rôtis. Faire attention lors du réchauffage des aliments avec un centre à consistance différente, tels les beignes. Les mélanges à haute teneur en sucre, eau ou gras attirent plus de micro-ondes. La gelée à l'intérieur des beignes peut être très chaude même si le beigne n'est que tiède. Afin d'éviter des brûlures, laisser reposer afin de refroidir le centre.



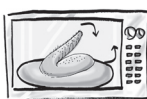
Quantité

La cuisson de deux pommes de terre prend plus de temps que celle d'une pomme de terre. Ainsi, la durée de cuisson augmente avec la quantité d'aliments. S'assurer de ne pas laisser le four micro-ondes sans surveillance lors de la cuisson de petites quantités d'aliments. La quantité d'humidité peut être réduite, causant ainsi un risque d'incendie.



Forme

Les aliments de même forme cuisent plus uniformément. L'extrémité fine d'un pilon cuit donc plus vite que le gros bout. Compenser les différences de forme des aliments en plaçant les parties minces vers le centre et les grosses vers l'extérieur.



Dimensions

Les petites portions et les parties minces cuisent plus rapidement que les grosses.



Température de départ

Les aliments à la température de la pièce prennent moins de temps à cuire que ceux qui sortent du réfrigérateur ou du congélateur.



Techniques de cuisson

Perçage

La peau, la pelure ou la membrane de certains aliments doit être percée ou fendue avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Percer les huîtres, les palourdes, le foie de poulet, les pommes de terre et les légumes entiers. Une lamelle d'environ 2,5 cm (1 po) doit être pelée de la peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles avant la cuisson. Percer ou fendre les saucisses fraîches et fumées et le saucisson polonais. Ne pas faire cuire ou réchauffer des oeufs entiers, avec ou sans leur coquille. La vapeur s'accumule dans les oeufs, engendrant ainsi un risque d'explosion, de dommage au four ou de blessures. Par contre, il est possible de réchauffer des oeufs durs TRANCHÉS ou de faire cuire des oeufs BROUILLÉS.



Apparence

La couleur des aliments cuits au micro-ondes peut différer de celle des aliments cuits au four conventionnel. Il est possible d'améliorer l'apparence des viandes et de la volaille en les badigeonnant de sauce Worcestershire, de sauce barbecue ou de sauce à brunir et de margarine ou de beurre fondu. Pour les pains éclairs et les muffins, la cassonade peut remplacer le sucre granulé. La surface peut également être saupoudrée d'épices foncées avant la cuisson.



Espacement

Les aliments individuels, tels les pommes de terre, les petits gâteaux et les amusegueules cuiront plus uniformément s'ils sont placés en cercle et à une distance égale les uns des autres.





Techniques de cuisson

(suite)

Couvercle

Tout comme la cuisson au four conventionnel, l'humidité des aliments s'évapore durant la cuisson au four micro-ondes. Un couvercle de faitout ou une pellicule plastique sont utilisés pour un meilleur scellage. Lors de l'utilisation d'une pellicule plastique, replier certains rebords du plastique sur lui-même pour permettre à la vapeur de s'échapper. Dépendamment du mode d'emploi des recettes, il peut être nécessaire de desserrer ou d'ôter la pellicule plastique pendant la période d'attente. Afin de prévenir les brûlures causées par la vapeur, s'assurer de tenir les couvercles en verre ou les pellicules plastiques loin du corps lors de leur retrait. Le papier ciré et les essuie-tout permettent aussi de conserver l'humidité des aliments à différents degrés.

Protection

Les parties minces de la viande et de la volaille cuisent plus rapidement. Afin de prévenir la surcuisson de ces parties, les protéger au moyen de morceaux de papier d'aluminium. Des cure-dents en bois peuvent être utilisés pour maintenir le papier d'aluminium en place.

▲ ATTENTION lors de l'utilisation de papier d'aluminium. Il y a risque de production d'étincelles si l'aluminium est trop proche des parois du four, ce qui pourrait causer des dommages au four.

Temps de cuisson

Une échelle de cuisson est proposée pour chaque recette. Cette échelle de cuisson permet d'accommoder les différences dans la forme des aliments, les températures de départ et les préférences régionales. Toujours commencer la cuisson des aliments à partir du temps de cuisson le plus court proposé dans la recette et vérifier si l'aliment est suffisamment cuit. Si l'aliment nécessite une cuisson plus longue, continuer la cuisson. Il est toujours possible de rallonger la cuisson d'un aliment qui le nécessite mais rien ne peut être fait lorsque l'aliment est trop cuit.

Mélange

Il est nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au four micro-ondes. Amener la portion cuite du bord vers le centre et la portion moins cuite du centre vers l'extérieur du plat.

Réarrangement

Réarranger les petits aliments tels les morceaux de poulet, les crevettes, les galettes de hamburger et les côtelettes de porc. Réarranger les extrémités vers le centre et vice-versa.

Retournement

Il est impossible de remuer certains aliments pour redistribuer la chaleur. Quelquefois, l'énergie des micro-ondes se concentre dans une partie de l'aliment. Pour assurer l'uniformité de la cuisson, ces aliments doivent être retournés. À la mi-cuisson, retourner les plus gros aliments tel un rôti ou une dinde.

Période d'attente

La plupart des aliments continuent à cuire par conduction lorsque le four s'éteint. La température interne de la viande protégée par du papier d'aluminium augmentera de 3 °C à 8 °C (5 °F à 15 °F) en période d'attente de 10 à 15 minutes. Les légumes et les casseroles nécessitent moins de temps d'attente mais cette période est nécessaire pour permettre la cuisson interne du centre des aliments sans brûler les extrémités.

Vérification de la cuisson

Les fours micro-ondes nécessitent la même vérification de cuisson que les fours conventionnels. La viande est cuite lorsqu'elle est tendre sous la fourchette ou qu'elle se coupe facilement. La volaille est cuite lorsque le jus est transparent et que les pilons se détachent facilement. Le poisson est cuit lorsqu'il est opaque et qu'il s'effrite facilement. Les gâteaux sont cuits lorsqu'un cure-dent ou une sonde à gâteau est inséré et en ressort propre.

SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET TEMPÉRATURE DE CUISSON

- Vérifier les aliments pour s'assurer qu'ils ont été cuits aux températures recommandées.

TEMP.	ALIMENT
71 °C (160 °F) ...	pour le porc frais, la viande hachée, le blanc de volaille désossé, le poisson, les fruits de mer, les plats aux oeufs et les aliments préparés surgelés.
74 °C (165 °F) ...	pour les restes, réfrigérés prêts à réchauffer, la charcuterie et les aliments frais à emporter.
77 °C (170 °F) ...	viande blanche de volaille.
82 °C (180 °F) ...	viande brune de volaille.

Pour vérifier le degré de cuisson, insérer un thermomètre à viande dans une partie épaisse ou dense loin du gras ou des os. NE JAMAIS laisser le thermomètre dans l'aliment pendant la cuisson, sauf s'il est homologué à cette fin.



Guide de dépannage

PHÉNOMÈNES NORMAUX

Le four cause de l'interférence avec le téléviseur.	Le fonctionnement du four peut causer de l'interférence avec les téléviseurs et radios. Cette interférence est similaire à celle que peuvent provoquer de petits appareils électroménagers tels que mélangeurs, aspirateurs, séchoirs à cheveux, etc. Cela n'est pas le signe d'une défectuosité du four.
De la condensation se forme sur la porte du four et de l'air chaud s'échappe des événements d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappe des aliments. La plus grande partie de cette vapeur et de cette chaleur sont éliminés par l'air circulant dans le four. Toutefois, une certaine quantité de vapeur se condense sur les surfaces plus froides telles que celle de la porte du four. Ce phénomène est normal et sécuritaire. Cette condensation disparaît après le refroidissement du four.
Le four a été mis en marche par erreur sans qu'il n'y ait d'aliments.	Le fonctionnement à vide pendant un court laps de temps ne peut endommager le four; toutefois, cela n'est pas recommandé.
Le four émet des bruits mécaniques dans le mode de cuisson combinée.	Ces bruits surviennent lors de la commutation du mode de cuisson à micro-ondes à celui de la cuisson au gril. Ce phénomène est normal.
Le four dégage des odeurs et de la fumée dans le mode de cuisson à convection, à modes combinés ou au gril.	Il est important que le four soit nettoyé régulièrement après la cuisson dans les modes convection, combinés et au gril. Toute matière grasse accumulée sur les surfaces intérieures du four dégagera de la fumée lorsque le four sera chaud.
Le ventilateur fonctionne encore après la fin de la cuisson.	Le ventilateur fonctionne plusieurs minutes après la fin de la cuisson afin de refroidir les composants électriques du four.
Le four dégage de la fumée lors de sa première utilisation dans le mode de cuisson à convection, à modes combinés ou au gril.	Cela est causé par l'excès d'huile à l'intérieur du four et l'huile utilisée pour protéger le four contre l'oxydation.



Guide de dépannage

(suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURES CORRECTIVES
Le four ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché.	Débrancher le cordon, attendre 10 secondes, puis le rebrancher.
	Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible a sauté.	Communiquer avec le centre de service recommandé.
	La prise est défectueuse.	Brancher un autre appareil dans la prise de courant pour vérifier que la prise fonctionne bien.
Le four n'amorce pas la cuisson.	La porte du four n'est pas bien fermée.	Bien fermer la porte.
	La touche Marche n'a pas été pressée après avoir programmé le four.	Appuyer sur la touche Marche .
	Un autre programme a déjà été entré.	Appuyer sur la touche Arrêt/Réencclenchement pour annuler le programme précédent, puis entrer un nouveau programme.
	Le programme n'a pas été entré correctement.	Refaire la programmation conformément aux instructions du manuel de l'utilisateur.
	La touche Arrêt/Réencclenchement a été pressée par erreur.	Refaire la programmation.
L'indication « CHAUD » s'affiche.	L'intérieur du four est très chaud.	Attendre que le four ait refroidi, puis le remettre en marche.
Les indications « VERROUILLE » et «  » sont affichées.	La touche Marche a été pressée à trois reprises, ce qui a eu pour effet d'activer le verrouillage.	Pour désactiver le verrouillage, appuyer à trois reprises sur la touche Arrêt/Réencclenchement .
L'indication « H97 » ou « H98 » s'affiche.	Ce message indique qu'il y a un problème avec le système générateur de micro-ondes.	Communiquer avec un centre de service.
Le message « DÉMO APPUYER SUR UNE TOUCHE » est affiché.	Le four est dans le mode de démonstration; aussi, aucune énergie hyperfréquence n'est émise.	Appuyer sur la touche Puissance micro-ondes , appuyer sur Marche à 4 reprises, puis sur Arrêt/Réencclenchement à 4 reprises.

S'il semble y avoir un problème, communiquer avec un centre de service agréé.

Garantie après-vente

Panasonic Canada Inc.

5770, Ambler Drive, Mississauga (Ontario) L4W 2T3

PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

Panasonic Canada Inc. garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de main-d'œuvre dans un contexte d'utilisation normale pendant la période indiquée ci-après à compter de la date d'achat original et, dans l'éventualité d'une défectuosité, accepte, à sa discrétion, de (a) réparer le produit avec des pièces neuves ou remises à neuf, (b) remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf d'une valeur équivalente ou (c) rembourser le prix d'achat. La décision de réparer, remplacer ou rembourser appartient à Panasonic Canada Inc.

Fours à micro-ondes: Deux (2) ans, pièces et main-d'œuvre (service en atelier). Garantie additionnelle de trois (3) ans sur le tube magnétron (pièces seulement, main-d'œuvre en sus).

Le service à domicile ne concerne que les fours à convection, les fours-hottes et ceux avec fini en acier inoxydable.

Le service à domicile n'est offert que dans les régions accessibles par routes et situées dans un rayon de 50 km d'un centre de service Panasonic agréé.

La présente garantie n'est fournie qu'à l'acheteur original d'un des produits de marque Panasonic indiqués plus haut, ou à la personne l'ayant reçu en cadeau, vendu par un détaillant Panasonic agréé au Canada et utilisé au Canada. Le produit ne doit pas avoir été «vendu tel quel» et doit avoir été livré à l'état neuf dans son emballage d'origine.

POUR ÊTRE ADMISSIBLE AUX SERVICES AU TITRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE, LA PRÉSENTATION D'UN REÇU D'ACHAT OU DE TOUTE AUTRE PIÈCE JUSTIFICATIVE DE LA DATE D'ACHAT ORIGINAL, INDIQUANT LE MONTANT PAYÉ ET LE LIEU DE L'ACHAT, EST REQUISE.

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La présente garantie COUVRE SEULEMENT les défaillances attribuables à un défaut des matériaux ou à un vice de fabrication et NE COUVRE PAS l'usure normale ni les dommages esthétiques. La présente garantie NE COUVRE PAS NON PLUS les dommages subis pendant le transport, les défaillances causées par des produits non fournis par Panasonic Canada Inc. ni celles résultant d'un accident, d'un usage abusif ou impropre, de négligence, d'une manutention inadéquate, d'une mauvaise application, d'une altération, d'une installation ou de réglages impropres, d'un mauvais réglage des contrôles de l'utilisateur, d'un mauvais entretien, d'une surtension temporaire, de la foudre, d'une modification, de la pénétration de sable, de liquides ou d'humidité, d'une utilisation commerciale (dans un hôtel, un bureau, un restaurant ou tout autre usage par affaires ou en location), d'une réparation effectuée par une entité autre qu'un centre de service Panasonic agréé ou encore d'une catastrophe naturelle.

Les ampoules des fours-hottes sont exclues de la présente garantie.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION ET UN USAGE PARTICULIER. PANASONIC CANADA INC. N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT OU DÉCOULANT DE TOUTE DÉROGATION À UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. (À titre d'exemples, cette garantie exclut les dommages relatifs à une perte de temps, le transport jusqu'à et depuis un centre de service agréé, la perte ou la détérioration de supports ou d'images, de données ou de tout autre contenu en mémoire ou enregistré. Cette liste n'est pas exhaustive et n'est fournie qu'à des fins explicatives.)

Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables. La présente garantie vous confère des droits précis; vous pourriez aussi avoir d'autres droits pouvant varier selon votre province ou territoire de résidence.

SERVICE SOUS GARANTIE

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, veuillez communiquer avec:

ASSISTANCE TECHNIQUE

Centre de service à la clientèle:

Téléphone: 1-800-561-5505

Télécopieur: (905) 238-2360

Lien courriel: «Support à la clientèle → contactez-nous → courriel» à www.panasonic.ca

RÉPARATIONS

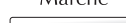
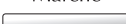
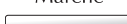
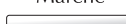
Veuillez localiser le centre de service agréé le plus près de chez vous.

Lien: «Support à la clientèle → centres de service» à www.panasonic.ca

EXPÉDITION D'UN PRODUIT À UN CENTRE DE SERVICE

Emballer soigneusement, de préférence dans son carton d'origine, et expédier, franco de port, suffisamment assuré. Accompagnez le tout d'une description de la défectuosité présumée et d'une pièce justificative de la date d'achat original.

GUIDE SOMMAIRE

Caractéristique	Fonctionnement		
Pour régler l'horloge (☞ page 17)	Minuterie/ Horloge 	→ Sélecteur de durée  Tourner Entrer l'heure du jour.	→ Minuterie/ Horloge  Appuyer une fois.
Pour utiliser le système de verrouillage (☞ page 17)	Pour activer: Marche  Appuyer trois fois.	Pour désactiver: Arrêt/ Réenclenchement  Appuyer trois fois.	
Pour régler l'intensité et la durée de cuisson (☞ page 18)	Puissance micro-ondes 	→ Sélecteur de durée  Tourner Sélectionner la durée.	→ Marche  Appuyer une fois.
Pour régler la cuisson rapide par minute (☞ page 18)	Cuisson minute  (jusqu'à 10 min.)	→ Marche  Appuyer une fois.	
Pour le maïs éclaté (☞ page 19)	Maïs éclaté 	→ Sélectionner le poids. (Plus/ Moins) *Optionnel.	→ Marche  Appuyer une fois.
Pour la turbo décongélation avec système Inverter (☞ page 20)	Turbo décong. avec Inverter 	→ Sélecteur de poids  Tourner Entrer le poids.	→ Marche  Appuyer une fois.
Pour la cuisson au Gril (☞ page 22)	Gril 	→ Sélecteur de durée  Tourner Entrer la durée.	→ Marche  Appuyer une fois.
Pour la cuisson Combinée (☞ page 23)	Combinée 	→ Sélecteur de durée  Tourner Entrer la durée.	→ Marche  Appuyer une fois.
Pour la cuisson à Convection (☞ page 24)	Convection 	→ (Marche ) * Appuyer pour débuter le préchauffage. *Optionnel.	→ Sélecteur de durée  Tourner Entrer la durée. → Marche  Appuyer une fois.

GUIDE SOMMAIRE

(suite)

Caractéristique	Fonctionnement
Pour le réchauffage avec la touche de réchauffage automatique (page 25)	Réchauffage auto → Sélecteur de poids (Tourner) → (Plus/Moins)* → Marche Appuyer une fois. Sélectionner le nombre de portions. *Optionnel. Appuyer une fois.
Pour la cuisson avec la touche de cuisson automatique (page 25)	Menu auto (1-7) ou Menu auto (8-14) → Sélecteur de poids (Tourner) → (Plus/Moins)* → Marche Sélectionner la catégorie d'aliment. Appuyer pour sélectionner la portion/poids. *Optionnel. Appuyer une fois.
Pour utiliser comme minuterie (page 28)	Minuterie/Horloge → Sélecteur de durée (Tourner) → Marche Appuyer une fois. Entrer la durée. Appuyer une fois.
Pour régler un temps de repos (page 28)	Entrer jusqu'à 2 cycles de cuisson. → Minuterie/Horloge → Sélecteur de durée (Tourner) → Marche Appuyer une fois. Entrer la durée. Appuyer une fois.
Pour régler un temps d'attente (page 28)	Minuterie/Horloge → Sélecteur de durée (Tourner) → Entrer jusqu'à 2 cycles de cuisson. → Marche Appuyer une fois. Entrer la durée. Appuyer une fois.



Données techniques

N° de modèle:		NN-CF770M
Alimentation:		120 V, 60 Hz
Consommation:	Micro-ondes	900 W (Puissance d'entrée maximale initiale: 1 550 W)
	Élément chauffant	1 050 W
	Combinée	1 050 W
	Convection	1 450 W
Intensité:	Micro-ondes*	1 000 W
	Élément chauffant	1 000 W
	Convection	1 400 W
Dimensions extérieures (L x H x P):		529 mm x 326 mm x 494 mm (20 ¹³ / ₁₆ po x 12 ¹³ / ₁₆ po x 19 ⁷ / ₁₆ po)
Dimensions du four (L x H x P):		354 mm x 205 mm x 343 mm (13 ¹⁵ / ₁₆ po x 8 po x 13 ¹ / ₂ po)
Volume du four:		27 L
Fréquence:		2 450 MHz
Poids net:		Environ 17,5 kg

Nécessaire d'encastrement

N° de modèle:	NN-TK510CSAP
Dimensions extérieures (L x H):	595 mm x 407 mm (23 ⁷ / ₁₆ po x 16 po)
Dimensions de l'ouverture (L x H x P):	562 mm x 395 mm x 480 mm (22 ¹ / ₈ po x 15 ¹ / ₂ po x 18 ⁷ / ₈ po)

*Essai CEI

Sujet à changements sans préavis.

Pour vos dossiers

Le numéro de série de ce produit peut se trouver sur le côté gauche du panneau des commandes. Inscrire le numéro de modèle et le numéro de série de ce four dans l'espace fourni et conserver ce manuel comme archive permanente de votre achat pour consultation ultérieure.

N° de modèle _____

N° de série _____

Date de l'achat _____